



TO SHARE

Oesters (per stuk) € 2,5 Zeeuwse creuse // bloody mary saus met oyster 44 dutch vodka

Aperoplankje € 18 Oesters (2) // ongepelde grijze garnalen // gravad lax // edamamebonen boquerones // tempura van nobashi garnalen // wakame

Crabcakes (3 stuks) € 8 Krabvlees // panko // wasabi-limoenmayonaise

Gevulde avocado € 8 Guacamole // garnalen // zure room met mierikswortel

Schelpjes € 8 Vongole // kokkels // mosselen // witte wijn // room

Wulken € 6 Wulken // lookboter // peterselie

Edamame € 3 Ongepelde edamamebonen // grof zeezout

Petoncles (2 stuks) € 6 Zeekraalolie // zeekraal

Boquerones € 6 Ansjovis // look // peterselie

Tempura van nobashi garnalen € 6 Nobashi garnalen // kruidenmayonaise

Tartaar van zalm € 8 Zalm // zure room met mierikswortel // kroepoek van wasabi

Scheermessen € 8 Persillade // look

Gravad lax € 8 Rode biet // oyster vodka // zure room met mierikswortel

Panzanella met zeegroenten € 7 Geleurde tomaten // brood // zeekraal // basilicum

Fish sticks € 7 Koolvishaas // panko // kruidenmayonaise + gewone frietjes € 2 + zoete frietjes € 3

Scampi's in bladerdeeg € 7 Gember-chili saus // sesamzaadjes

Nobashi garnalen € 9 Nobashi garnalen // tomatensalsa

Tomaten met garnalen € 11 Carpaccio van geleurde tomaten // garnalen // basilicum

Ceviche van zeebaars € 11 Zeebaars // limoen // mango // lente-ui

Nacho's met octopus € 13 Tentakel van octopus // quacamole // zure room // cheddar zwarte bonen // tomatensalsa // tortillachips

Controleer zeker onze blackboards voor suggesties

Al onze gerechten kunnen 'on the go' meegenomen worden.

Bij bepaalde allergieën gelieve ons te informeren.

We kunnen onmogelijk alle ingrediënten op de kaart zetten maar geven met plezier uitleg

SOLO'S

Green gazpacho € 6 Avocado // komkommer // lente-ui // groene chillipeper // garnalen

Lobster roll € 12 Kreeft- en krabvlees // coleslaw // chipotle mayonaise // tomaten // bieslook

Pasta vongole € 16 Vongole // mosselen // kokkels // look // witte wijn // pesto // linguine

Viscurry € 14 Koolvishaas // gele curry // paprika // spinazie // rijst

Tofucurry € 14 Tofu // gele curry // paprika // spinazie // rijst

Zalmburger € 16 Zalmfilet // spread van erwten // tzatziki // rode ui // skyr hamburgerbroodje

Halve /volledige kreeft € 15 /€ 28 Canadese kreeft // frisse salade // tomaat // ei // wasabi-limoenmayonaise (2 dagen op voorhand bestellen)

Plateau je m'en fish (min. 2 pers.) € 45 /pp Halve kreeft // oesters // petoncles // wulken // krabsalade // gravad lax (2 dagen op voorhand bestellen) groenlipmosselen // bouquet garnalen // rilette van sardines boquerones // zeekraal // 4 verse sausjes

SIDES

Krieltjes € 4 Look // rozemarijn // kruidenmayonaise

Asperges à la flamande € 7 Groene asperges // mimosa van ei + garnalen (€ 2)

Burrata € 10 Zeekraalpesto // garnalen // zeekraal

Coleslaw € 7 Spitskool // rode kool // wortel // honing-mosterd dressing

Carpaccio van citrusvruchten € 5 Witte pompelmoes // rode pompelmoes // appelsien + burrata (€ 5) + sorbet van citrus (€ 2)

Griekse salade € 8 Tomaat // feta // zwarte olijf // rode ui // komkommer

Gegrilde aubergines € 7 Aubergine // Griekse yoghurt // granaatappelpitten

Homemade hummus € 6 Kikkererwten // tahini // look // limoen // granaatappelpitten

DESSERT

Panna cotta € 5 Bloedappelsien // munt

Watermeloen pizza € 6 Watermeloen // cocosyoghurt // citrus // munt // pistachenootjes

Coupe colonel € 8 Sorbet van citrus // vodka // munt

Chocoladehummus € 7 Hummus // chocolade // granaatappelpitten // crumble