

THE OYSTER BAR

'OESTERS UIT DE REGIO EN DAARBUITEN'

Zeeuwse creuze	13
Zeeuwse creuze oester, 3st. geserveerd met vinaigrette en limoen	
Zeeuwse platte	15
Zeeuwse platte oester, 3st. geserveerd met vinaigrette en limoen	
Gillardeau	16
Franse creuze oester, 3st. geserveerd met vinaigrette en limoen	
Oester plateau	26
2st. Zeeuwse creuze, 2st. Zeeuwse platte 2st. Gillardeau oester, geserveerd met Japanse vinaigrette en limoen	

**'om versheid te garanderen zijn onze oesters,
schaal- en schelpdieren beperkt voorradig.'**

TACO'S

Spicy Tuna Taco 3st.	16
crispy taco's, gepekelde kool, tonijn tartaar, sriracha, bosui	
Taco Royale 3st.	20
crispy taco's, kalfszwezerik, truffel, Shii-Take, Parmezaanse kaas	

BAR BITES

Witlof	7
knapperige rauwe witlof, romige truffel dip en krokante Parmezaan	
Pata Negra +- 60gr	14
jamon iberico blazquez, amandelen	
Babi Pangang	10
zacht gegaard buikspek, X.O. lak gepekelde kool, bosui	
Tempura Gamba 5st.	12
crispy gamba's, Japanse mayonaise	
Bao Bun 2st.	10
gestoomde bao bun, pulled jackfruit gepekelde kool, sriracha	
Korean Beef Tataki	15
geschroeid rund, Oosters gemarineerd, ponzu vinaigrette	
Brioche Gerookte Paling 3st.	18
getoast brioche brood, gerookte paling, mierikswortel, appelsalade	

STARTERS

Tonijn	17
geschroeide tonijn, ingelegde groenten diverse bereidingen van pinda, ponzu, krokante lotuswortel	
Beef Carpaccio	14
dun gesneden ossenhaas, pancetta, truffel mayonaise, pijnboompitjes, bieslook, micro kruiden	

**Wij werken met dagverse producten, hierdoor kan het voorkomen dat sommige producten niet voorradig zijn.
indien er speciale wensen en/of allergenen zijn horen wij dit graag!**

MENU

'SMAKEN VAN HET SEIZOEN'

Langoustine

rauw geplet, schaaldieren pastille, rouille, Zeeuwse kokkels, ui en citrus

Foie*

cremeux van eendenlever, roggebrood diversiteit van rode biet, gerookte paling

Skrei

bereidingen van prei, Hummus, schuimige saus van groene curry

Kalf

garnituur uit het seizoen, oude sherry, jus verrijkt met truffel

Passievrucht

witte chocolade, frisse hangop diversiteiten van passievrucht en 5 spices

4 gangen 'smaken van het seizoen' 55

5* gangen 'smaken van het seizoen' 68

* kaas i.p.v. zoet 5

* aangepaste wijnen 4 glazen 28

* aangepaste wijnen 5 glazen 35

* bob arrangement mogelijk

'menu is enkel per tafel te bestellen'

'wij serveren kleine porties'

DRY AGED BEEF

'PREMIUM CUTS'

Entrecote +- 350gr 46
herkomst ; Miguel Vergara, Spanje
voeding; 300 dagen graangevoerd
ras; 100% Black Angus

Ribeye +- 250g 28
herkomst ; The Black, Uruguay
voeding; grasgevoerd
ras; Cattle

Supplement bearnaise 5,-

SIGNATURE DISHES

'SAMENSTELLING UIT HET SEIZOEN'

Kalfswang 30
zacht gegaard in eigen jus, rode biet
ingelegde kool, pistache, eendenlever

Skrei 25
Bereidingen van prei, Hummus
schuimige saus van groene curry

Verfijnde smaken in gepaste portionering

UPGRADES

'SIDE DISHES'

Verse Frieten 4.5
geserveerd met verse mayonaise

Truffel Friet 7.5
truffelmayonaise, afgewerkt
met Parmezaanse kaas

BBQ Bimi 6
geroosterd op de bbq,
okonomi saus, amandelen

Wij werken met dagverse producten, hierdoor kan het voorkomen dat sommige producten niet voorradig zijn. indien er speciale wensen en/of allergenen zijn horen wij dit graag!