

THE OYSTER BAR

'OESTERS UIT DE REGIO EN DAARBUITEN'

Zeeuwse creuze	13
Zeeuwse creuze oester, 3st. geserveerd met vinaigrette en limoen	
Fines de Normandie	12
Franse creuze 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. Gillardeau, 2st. fines de Normandie, 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, Shiitake, Parmezaanse kaas	

BAR BITES

Witlof	7
knapperige rauwe witlof, romige truffel dip, 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

geplette langoustine, rouille, gebrande ui, Zeeuwse kokkels, pastille van bisque

Rund

tartaar, eendenlever, BBQ creme, aceto, brioche croutons

Zwezerik*

krokant gebakken, bloemkool, kaffir, groene appel, X.O. jus

Hollands lam

bereidingen van lam, groene groenten, morilles, jus verrijkt met salie

Framboos

witte chocolade cremaux, framboos, vlierbloesem sorbet

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

SAMENSTELLING UIT HET SEIZOEN

Hollands lam 27

bereidingen van lam, groene groenten, morilles, jus verrijkt met salie

Kabeljauw haas 25

gebrande prei, hummus, schuimige saus van groene curry

Verfijnde smaken in gepaste portionering

UPGRADES

'SIDE DISHES'

Frites uit Zuyd 4.5

geserveerd met verse mayonaise

Truffel Friet 7.5

frites uit Zuyd, truffelmayonaise, Parmezaanse kaas

BBQ Bimi 6

geroosterd op de bbq, okonomi saus

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!