

## SWEET DREAMS ARE MADE OF THIS

*Mochi Mochi*..... € 11,00

*Japanse rijstcakeje met groene thee smaak, ijs van zwarte sesam  
Japanese rice cake with green tea flavor, black sesame ice cream*

*Snoes* ..... € 11,00

*Met mousse van kastanjes, salted caramel, vanille-ijs  
With cream of chestnuts, salted caramel, vanilla ice*

*Sterretjes* ..... € 11,00

*Flutsigmaakte ijs van steranijs, mousse van koffie,  
stoofpeer, crispy sesam  
Homemade star anise ice cream, cream of coffee,  
stewed pear, crispy sesame*

*Chocolate Ball*..... € 11,00

*Gevuld met mousse van Amarena kersen, whitenie  
Filled with cream of Amarena cherries, whitenie*

**WORLD OF COFFEE** ..... € 7,00

*Coffee Belfast*

*Jameson Irish Whiskey*

*Coffee Highlander*

*Drambuie*

*Coffee Roma*

*Amaretto*

*Coffee Fryslân*

*Beerenburg*

*Coffee Maya*

*Kahlúa*

*Coffee Paris*

*Grand Marnier*

*Coffee Rüdeshheimer*

*Asbach Uralt*

# DINERKAART

*Welkom bij Restaurant Blue,*

*Bij Blue willen wij u graag kennis laten maken  
met Shared Dining, eten en een fijne tijd met elkaar delen  
in een uitgesproken ambiance.*

*Alle gerechten worden in kleine porties uitgeserveerd  
en iedereen mag van alles gaan proeven.*

*Bewust hebben wij gekozen voor een eenvoudige  
uitleg van onze gerechten, wij geloven dat smaak  
een erg persoonlijke beleving is.*

*Wij verheugen u te mogen begeleiden  
met ons vakbekwame team op deze unieke  
proefrit van het Shared Dining concept.*

*We would like to introduce you to Shared Dining,  
share food and a good time with  
each other in a distinct ambiance.*

*All dishes are served in small portions  
and everyone can taste everything.*

*We have consciously chosen for a simple  
explanation of our dishes, we believe  
that taste is a very personal experience.*

*We are looking forward to guiding you  
with our skilled team on this unique  
journey of the Shared Dining concept.*

## INTO THE BLUE

Oesters/Oysters ..... per stuk € 5,00

### Spéciales Geay nr. 3

Utah Beach Noord Normandie

Met rode wijnazijn/with red wine vinegar

Oesters/Oysters Chef's Choice ..... per stuk € 6,00

Wekelijks een andere bereiding

Weekly a different preparation

Sous vide Gegaaarde Zeeduivel/Monkfish ..... € 20,00

Piccalilly van gember, bloemkool, wortel, venkel, crumble van pancetta

Ginger piccalilly, cauliflower, carrot, fennel, crumble of pancetta

Tarbot/Turbot filet ..... € 25,00

Pompoen, truffel, gruyère

Pumpkin, truffle, gruyère

Gestoomde Coquilles/Steamed Scallops ..... € 22,00

Truffelaardappel, dashi-beurre blanc

Truffle potato, dashi-beurre blanc

Tonijntartaar/Tuna tartar (koud/cold dish) ..... € 20,00

Met staartjes van rivierkreeft, zoetzure groenten

With crayfish, sweet and sour vegetables

Gebakken Zalm/Grilled Salmon ..... € 20,00

Crème van bloemkool, schuim van blauwschimmelkaas

Mash cauliflower, whipped blue cheese

## MEAT & GREET

Japanse Wagyu A4 Katsu ..... € 35,00

Met brioche en katsu saus

With brioche and katsu sauce

The ultimate Japanese Wagyu A5 experience ..... € 68,00

Wisselende bereiding met Japanse Wagyu A5

Varying preparation with Japanese Wagyu A5

Iberico Wang/Cheek ..... € 18,50

Puree van geroosterde appeltjes, gekarameliseerde appel

Roasted apple mash, caramelized apple

Lamsnek/Lamb neck ..... € 20,00

Crème van knolselderij, regenboogworteltjes

Cream of Celeriac, rainbow carrots

Ossenstaart/Oxtail ..... € 22,00

Met runderlende, crème van gepofte ui, gekonfijte truffelaardappel

With beef loin, cream of roasted onion, candied truffle potato

Anjou Duif/Pigeon ..... € 25,00

Bataat, zwarte schorseneren, crumble van groenten en specerijen

Bataat, black salsify, crumble of vegetables and spices

Beef Nagasaki Style (koud/cold dish) ..... € 19,00

MRIJ beef, paksoi soja, eierdooier, radijs, crème van oesters

MRIJ beef, paksoi, soya, egg yolk, radish, cream of oysters

## SIGNATURE MENU

Laat u verrassen door het vakmanschap  
en de inspiraties van onze keukenbrigade

Drie gangen (exclusief dessert) ..... pp € 60,00

Vier gangen (exclusief dessert) ..... pp € 75,00

Vijf gangen (inclusief dessert) ..... pp € 87,50

## GEISHA'S & ROSES

### INSIDE OUT ROLLS - 4 stuks/pieces

Superior Tuna Tartar Roll ..... € 12,00

Crispy sushirijst, tuinkers, spicy yuzu mayonaise

Crispy sushi rice, daikon cress, spicy yuzu mayonnaise

Salmon Torch Maki Roll ..... € 8,00

Tanuki, avocado, komkommer, sesam, wasabimayonaise, teriyaki

Tempura crunch, avocado, cucumber, sesame, wasabi mayonnaise, teriyaki

Spicy Tuna Maki Roll ..... € 8,00

Tanuki, lente-ui, komkommer, red miso

Tempura crunch, spring onion, cucumber, red miso

Vegetarian Roll, Chef's Choice ..... € 7,00

Beschikbaar op uw verzoek

Available at your request

### URAMAKI'S - 8 stuks/pieces

Billionaire Uramaki ..... € 35,00

Kreeft, Japanse Wagyu A4, zalmkaviaar,

asperges, truffelmayonaise

Lobster, Japanese Wagyu A4, salmon caviar,

asparagus, truffle mayonnaise

California Uramaki ..... € 25,00

Koningskerab, komkommer, avocado, red tobiko, wasabimayonaise

King crab, cucumber, avocado, red tobiko, wasabi mayonnaise

Peking Duck Uramaki ..... € 16,00

Komkommer, soja wrapper, lente-ui, wasabimayonaise, hoisinsaus

Cucumber, soya wrapper, spring onion, wasabi mayonnaise, hoisin

sauce

Surf & Turf Uramaki ..... € 16,00

Garnalen tempura, avocado, beef tataki, teriyaki, truffel mayonaise

Shrimps tempura, avocado, beef tataki, teriyaki, truffle mayonnaise

Black Tiger Shrimp Uramaki ..... € 17,00

Tijgergarnalen, zalm, zeebaars, komkommer,

bieslook, wasabimayonaise, teriyaki

Tiger shrimps, salmon, sea bass, cucumber,

chives, wasabi mayonnaise, teriyaki

Crispy Chicken Uramaki ..... € 16,00

Krokante kip, mango, komkommer, spicy powder,

kimchi mayonaise, teriyaki

Crispy chicken, mango, cucumber, spicy powder,

kimchi mayonnaise, teriyaki

Roll van De Week/of The Week ..... weekprijs/price

Onze sushi chef creëert elke week een exclusieve nieuwe roll

Our sushi chef will prepare a new exclusive roll every week

Beef Tataki ..... € 16,50

Krokante knoflook, wasabi soya dressing, lente-ui

Crispy garlic, wasabi soya dressing, spring onion

Yuzu Soya Sashimi ..... € 16,00

Zalm, zeebaars, dorade, yuzu soja, bieslook, tuinkers, gember,

Salmon, sea bass, sea bream, yuzu soya, chives, daikon cress, ginger

### OMAKASE CHEF'S CHOICE

Dagelijks samengesteld door onze sushi chef

Composed daily by our sushi chef

Nigiri Omakase Fresh of Torch/Flamed

6 stuks/pieces ..... € 16,00

Sashimi Omakase, Chef's Choice

15 stuks/pieces ..... € 30,00

30 stuks/pieces ..... € 55,00

### NIGIRI'S & SASHIMI'S

Nigiri, 2 stuks/pieces

Zalm/Salmon ..... € 5,00

Tonijn/Tuna ..... € 6,00

Dorade/Sea Bream ..... € 6,00

Beef Tataki ..... € 6,75

Japanse Wagyu A4 ..... € 14,50

Sashimi 4 stuks/pieces

Zalm/Salmon ..... € 8,00

Tonijn/Tuna ..... € 12,00

Dorade/Sea Bream ..... € 8,00

Coquilles/Scallops ..... € 8,00