

## Postludium

### Desserts

**Red Delicious**..... € 12,50

*Mousse van geitenkaas, sorbetijs van roodfruit,  
crumble van olijven en schuim van roodfruit.  
Cream of goat cheese, sorbet ice cream of red fruit,  
crumble of olives, foam of red fruit.*

**Piccadilly Circus**..... € 12,50

*Sponge cake van kaas met een sorbetje van piccalilly.  
Sponge cake of cheese with a sorbet of piccalilly.*

**Pina Colada**..... € 12,50

*Pure chocolade met kokosmousse, gepocheerde  
ananas en Pina Colada.  
Dark chocolate, mousse of coconut, poached  
pineapple and Pina Colada.*

**Panna Cotta**..... € 12,50

*Vanille panna cotta met gratine van rose cardamom  
en een framboos dooier.  
Vanilla panna cotta with gratin of rose cardamom  
and a yolk of raspberry.*

**Mango Passie**..... € 12,50

*Mango cremeux, sorbetijs van bergamot,  
pareltjes van mango en passievrucht.  
Mango cremeux, sorbet ice cream of bergamot,  
pearls of mango and passion fruit.*

**Crème brûlée**..... € 12,50

*Gordon's Pink Gin met een mousse van aardbeien.  
Gordon's Pink Gin with a mousse of strawberries.*



Restaurant Blue, beleef uw gastronomische ervaring op een mooie locatie, waarbij alles draait om details, van de setting tot de verlichting, van de gerechten tot de presentaties en van uitzonderlijke service tot bijzondere menukaart. Welkom in de wereld van Fine Dining.

Restaurant Blue, live your gastronomic experience in a beautiful location, where everything revolves around details, from the setting of the light, from the dishes to the presentation and from exceptional service to special menu. Welcome to the world of Fine Dining.

## Signature Menu

(minimaal 2 personen / at least 2 persons)

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

Be surprised by the craftsmanship and inspirations of our kitchen crew.

Drie gangen/three courses (exclusief/excluding dessert) .... € 60,00 pp

Vier gangen/four courses (exclusief/excluding dessert)..... € 75,00 pp

Vijf gangen/five courses (inclusief/including dessert) ..... € 87,50 pp

## Prelude

Voorgerechten / Appetizers

Beef Tataki ..... € 13,00  
Wasabi dressing, lente-uitjes en daikon.  
Wasabi dressing, spring onions and daikon.

Zalmtartaar/Salmon Tartar ..... € 13,00  
Sriracha, avocado en gekonfijte radijs.  
Sriracha, avocado and confit radish.

Sashimi (4 stuks/pieces)  
Zalm/Salmon ..... € 10,00  
Tonijn/Tuna ..... € 12,00  
Dorade/Sea Bream ..... € 10,00

## Intermezzo

Tussengerechten / In-between course

Japane ramen soep/Japanese ramen soup ..... € 15,00  
Op basis van varkensbouillon.  
Based on pork broth.

Kreeftenbisque/Lobster bisque ..... € 17,50  
Gebonden soep op basis van kreeft.  
Lobster based thick soup.

Catch of the week/Chef's Choice..... € weekprijs  
Elke week krijgen wij rechtstreeks met zorg geselecteerde Noordzeevis aangeleverd vanaf onze eigen kottter.  
Gisteren gevangen, vandaag bij u op het bord.  
Every week we receive with care selected North Sea fish directly from our own fishing boat. Caught yesterday, today on your plate.

Vitello Tonato ..... € 17,50  
Kalfsmuis, sous vide gegaard, tuna bavaroise.  
Silverside veal, cooked sous vide, tuna bavaroise.

Nigiri (6 stuks/pieces)  
Zalm/Salmon ..... € 15,00  
Tonijn/Tuna ..... € 18,00  
Japanse Wagyu A4 (4 stuks/pieces) ..... € 25,00

## Chapitre Poisson

Hoofdgerechten vis / Main course fish

Zeeduivel/Monkfish ..... € 25,00  
Gel van kimchi, crème van gerookte edamame.  
Kimchi gel, cream of smoked edamame.

Kabeljauw/Codfish..... € 25,00  
Sous vide gegaard, crème van aardpeer, Hollandaisesaus van bisque.  
Cooked sous vide, cream of Jerusalem artichoke, Hollandaise sauce of bisque.

Langoustine ..... € 30,00  
Saus van Ajo Blanco, druiven, zeekraal, venkel.  
Sauce of Ajo Blanco, grapes, samphire, fennel.

Open Ravioli ..... € 30,00  
Raviolivel van coquilles, gevuld met kreeft.  
Ravioli sheet made from scallops, stuffed with lobster.

Catch of the week/Chef's Choice..... € weekprijs  
Elke week krijgen wij rechtstreeks met zorg geselecteerde Noordzeevis aangeleverd vanaf onze eigen kottter.  
Gisteren gevangen, vandaag bij u op het bord.  
Every week we receive with care selected North Sea fish directly from our own fishing boat. Caught yesterday, today on your plate.

## Chapitre Viande

Hoofdgerechten vlees / Main course meat

Eendenborst/Duck breast ..... € 27,00  
Schuim van kersen, sponge cake van aardappel en dun geschilde snijboontjes.  
Foam of cherries, sponge cake of potato, thinly peeled string beans.

House Steak ..... € 30,00  
Steak van sucade, tempura bimi en vandouvan.  
Steak of sucade, tempura bimi and vandouvan.

Porkbelly ..... € 25,00  
Saus van gember, bbq spitskool en crème van miso.  
Sauce of ginger, bbq oxheart cabbage, cream of miso.

Saltimbocca ..... € 27,00  
Parmaham, gnocchi, taleggio kaas en tempura van salie.  
Parmaham, gnocchi, taleggio cheese and tempura of sage.

## Chapitre Sushi

Hoofdgerechten sushi / Main course sushi

Billionaire Uramaki Roll (8 stuks/pieces) ..... € 36,00  
Kreeft, Japanse Wagyu A4, asperge, truffelmayonaise, zalm kaviaar.  
Lobster, Japanese Wagyu A4, asparagus, truffle mayonnaise, salmon caviar.

Foie Gras Uramaki Roll (8 stuks/pieces) ..... € 27,50  
Foie gras, unagi paling, vijgenjam, groene appel.  
Foie gras, roasted eel, figs jam, green apple.

Black Truffle Uramaki Roll (8 stuks/pieces) ..... € 25,00  
Ossenhaas carpaccio, zwarte truffel, tempura gamba, avocado, teriyaki saus, truffelmayonaise.  
Beef carpaccio, black truffle, tempura gamba, avocado, teriyaki sauce, truffle mayonnaise.

Roll van de week/of the week (8 stuks/pieces) ..... € weekprijs  
Wekelijks creëert onze sushi chef een nieuwe exclusieve rol.  
Our sushi chef will prepare a new exclusive roll every week.

Omakase Nigiri's Chef's Choice (15 stuks/pieces)..... € 30,00  
Rauw of geflambeerd.  
Fresh or flamed.

Omakase Sashimi Chef's Choice (15 stuks/pieces) ..... € 35,00