

LUNCH KAART TOT 16:00

SANDWICHES

Onze sandwiches worden vers belegd op Turks brood.

Pulled chicken 12

Licht gegaarde en geplukte kippendijen met harissa, koriander, augurk, ijsbergsla en sesammayo.

Smoke house 14

Gerookte zalm met komkommer, kappertjes, Zwolse mosterd, ijsbergsla en dille-citroen crème.

Carpaccio 14

Dungesneden rund met rucola, Parmezaanse kaas, ingelegde biet, ijsbergsla en truffelcrème.

Spicy tuna 16

Salade van verse tonijn, aardappel en Amsterdamse ui met boontjes, limoen en pittige mayo.

Pork belly 14

Zacht gegaard buikspek met gekarameliseerde ui, appel, krokante spek, ijsbergsla en hoisinmayo.

Club Med 15

Geroosterde paprika, feta, gekarameliseerde ui, zongedroogde tomaat, pittenmix, ijsbergsla en pestomayo.

POKE BOWLS

Sushirijst, edamame boontjes, avocado, komkommer, wakame, crispy nori, sesam en wasabi nootjes met:

Tonijn + yuzumayo 24

Zalm + wasabicrème 20

Tataki + wasabi-citrusdressing 18

Tempura garnalen + 22

pittige mayo

Zacht gegaard buikspek + hoisin 18

Tempura champignons + ponzu 18

BITES

Oesters 3, 6 of 9 st 14, 26, 35

Zeeuwse creuses, naturel, met citroen, mignonettedressing en pittige ponzu.

Sashimi Omakase 8 st 19

Onze keuken selecteert de vier beste en mooiste vissen voor uw Omakase.

Tempura 3 st 12

Grote garnalen met crème van avocado, chili, aardappel croutons en yuzumayo.

Tataki 15

Tonijn met lente-ui, miso-noedels, crispy nori en wasabi-citrusdressing.

Spicy Fishcakes 3 st 14

Pittige Thaise viskoekjes met tamagoyaki, zalmeitjes, Japanse mayo en Nam Jim-dressing.

Mushrooms 14

Tempura shiitake en enoki met avocado, ingelegde radijs en shrirachamayo.

Karaage 6 st 12

Crispy kipstukjes in pittige lak met wakame salade, Japanse mayo en mango-chiligel.

Gyoza 6 st 12

Gefrituurde kipgyoza met ponzu-lak, knapperige zoete aardappel, sesam, lente-ui en srirachamayo.

YAKITORI

Kip 3 st 9

Met ingelegde gember, sesam, gebakken uitjes en wasabimayo.

BBQ beef 3 st 9

Met wakame, rode bietenscheuten sesam, Japanse mayo en crispy chiliolie.

Pork belly bites 3 st 9

Zacht gegaard met gochujang-lak, appelpuree, crackling en kewpie.

Gamba 3 st 9

Met kimchi, lente-ui, krokante knoflookkruid en gember-yuzu crème.

DESSERTS

Eton mess 12

Gemarineerde polderaardbeitjes met geslagen room, marshmallows, Bastognekruid, citrusmeringue en vanilleroomijs.

Pina colada 12

Gekarameliseerde ananas en ananastartaar met mintgel, hangop, gele van spiced rum, en kokosijs.

Choco allround 12

Mousse van chocolade met Kahluaroom, knapperige chocolade en tuilles, luchtige mascarpone-karamelroomijs.

Kazen (+4) 12

Vier lokale en internationale kazen met truffelhoning en getoast brioche.

DINER KAART

VANAF 17:00

CHEF'S CHOICE

60 p.p.

De lekkerste en leukste manier om alles wat onze lounge en keuken te bieden heeft te proeven. Van alles wat, en dwars door de kaart, met een zoete afsluiter

SUSHI & OMAKASE XL

70 p.p.

Sushi en nog veel meer, bereid met de allermooiste producten van het seizoen en de zee. Geserveerd in meerdere gangen en een zoete afsluiter.

FRUITS DE MER

Plateau Fruits de Mer 2 pers

99

Halve kreeft, 8 Zeeuwse creuses, king crab, grote gekookte garnalen, crispy inktvisringen, tempura van gamba's en sashimi van zalm en tonijn. Geserveerd met boerenbrood en dips.

Plateau Fruits de Mer Deluxe 2 pers

160

Halve kreeft, 8 Zeeuwse creuses, 30 g Heritage kaviaar met garnituren, grote gekookte garnalen, crispy inktvisringen, tempura van gamba's, sashimi van zalm, ronijn en coquilles. Geserveerd met boerenbrood en dips.

SUSHI NIGIRI

Tamagoyaki 3 st

12

Wakame salade, mangogel en wasabimayo.

Beef tataki 3 st

12

Met gekarameliseerde ui, crispy nori en unagistroop.

Zalm 3 st

12

Met appel, luchtige roomkaas en rode biet.

Tonijn 3 st

12

Met ingelegde komkommer en ponzu-kruiden.

SUSHI ROLLS

Surf & turf classic 8 st

15

Met crispy garnaal, beef tataki, avocado, lente-ui, teriyaki-lak en truffelmayo.

Surf & turf Blue 8 st

16

Dun gesneden rund, krabvlees, komkommer, appel, zalmeitjes en kewpie.

Torched Salmon 8 st

13

Gebrande zalm gelakt met plumsaus, komkommer, avocado, sesam en wasabimayo.

Pulled Duck 8 st

14

Geplukte eendenbout met lente-ui, komkommer hoisin en getoaste mayo.

Spicy tuna tartaar 4 st

20

Met crispy rice, zoetzure komkommer en yuzu roomkaas.

Kizami wasabi 30g

3,5

Echte wasabi van Japanse wasabiwortel gemarineerd in sojasaus.

BITES

Oesters 3, 6 of 9 st

14, 26, 35

Zeeuwse creuses, naturel, met citroen, mignonnettedressing en pittige ponzu.

Sashimi Omakase 8 st

19

Onze keuken selecteert de vier beste en mooiste vissen voor uw Omakase.

Tempura 3 st

12

Grote garnalen met crème van avocado, chili, aardappel croutons en yuzumayo.

Tataki

15

Tonijn met lente-ui, misonoedels, crispy nori en wasabi-citrusdressing.

Spicy Fishcakes 3 st

14

Pittige Thaise viskoekjes met tamagoyaki, zalmeitjes, Japanse mayo en Nam Jim-dressing.

Mushrooms

14

Tempura shiitake en enoki met avocado, ingelegde radijs en shirachamayo.

Karaage 6 st

12

Crispy kipstukjes in pittige lak met wakame salade, Japanse mayo en mango-chiligel.

Gyoza 6 st

12

Gefrituurde kipgyoza met ponzu-lak, knapperige zoete aardappel, sesam, lente-ui en srirachamayo.

YAKITORI

Kip 3 st

9

Met ingelegde gember, sesam, gebakken uitjes en wasabimayo.

BBQ beef 3 st

9

Met wakame, rode bietenscheuten sesam, Japanse mayo en crispy chiliolie.

Pork belly bites 3 st

9

Zacht gegaard met gochujang-lak, appelpuree, crackling en kewpie.

Gamba 3 st

9

Met kimchi, lente-ui, krokante knoflookkruim en gember-yuzu crème.

DESSERTS

Eton mess

12

Gemarineerde polderaardbeitjes met geslagen room, marshmallows, Bastognekruim, citrusmeringue en vanilleroomijs.

Pina colada

12

Gekarameliseerde ananas en ananastartaar met mintgel, hangop, gelei van spiced rum, en kokosijs.

Choco allround

12

Mousse van chocolade met Kahluaroom, knapperige chocolade en tuilles, luchtige mascarpone-karamelroomijs.

Kazen (+4)

12

Vier lokale en internationale kazen met truffelhoning en getoast brioche.