

THE OLD  
JAZZ

---

DRINKS & DINNER

## VOORGERECHTEN/OM TE DELEN

<b>PATA NEGRA</b>	9,50
<b>SPRING ROLLS</b> met eend en taugé geserveerd met hoisinsaus	12,75
<b>KIPPENVLEUGELTJES</b> bereid met honing en peper	7,50
<b>SOFT-SHELL CRAB</b> met kimchisalade	9,50
<b>BAO BUNS</b> 3 stuks met krokante kip en tobanjan	13,50
<b>KING CRAB</b> met wakame en pikante saus	19,50
<b>CHARCUTERIE</b> met droge worst, pata negra, paté en flatbread	13,50
<b>FLATBREAD</b> met diverse smeersels	6,50
<b>BEEF TATAKI</b> met kerriemayonaise, wakame, krokante lotuswortel en bulgogi-saus	12,00
<b>TONIJNTARTAAR</b> met radijs, soja-yuzugel, wasabimayonaise en gepofte rijst	13,50
<b>ZACHT GEGAARDE MAKREELFILET</b> met appel, zoetzure rode ui en venkelsalade	9,50
<b>KROKANT BUIKSPEK</b> met toffee van zoete aardappel, smokey kreeftensaus en bimi	12,50
<b>GEGRILDE COQUILLE</b> met chorizocrumble, venkel en maiscrème	13,50
<b>QUINOASALADE</b> met een papadumnestje, gepofte paprika en mosterddressing	11,50
<b>STEAK TARTAAR</b> little gem gevuld met steak tartaar, zoetzure daikon en papaja-ketchup	13,50

## SUSHI

<b>CRISPY TUNA NIGIRI</b> geserveerd met wasabimayonaise en lente-ui	12,50
<b>SPICY DRAGON SALMON ROLL</b> met miso-curry en Japanse mayonaise	14,50
<b>CRUNCHY CHICKEN ROLL</b> met unagi en wasabimayonaise	13,50
<b>BEEF ROLL</b> met teriyakisaus en truffel	16,50

## FLAMMKUCHEN

<b>PATA NEGRA</b> met rucola en balsamico-crème	10,50
<b>GEROOKTE ZALM</b> met kappertjes en gepofte paprika	11,50
<b>TONIJN</b> met teriyakisaus en wakame	12,50

## OESTERS

**FINES DE CLAIRE** *gember-yuzu-vinaigrette*

3 stuks	8,50
6 stuks	16,00
12 stuks	30,00

## SOEP

Kleine portie geserveerd met flatbread

<b>BOUILLABAISSÉ</b>	7,50
<b>BISQUE</b>	9,50
<b>TOM YAM</b>	8,50

## HOOFDGERECHTEN

**WISSELEND VLEESGERECHT** dagprijs

**TERIYAKI CHICKEN** 18,50

krokante kippendij met gewokte paddenstoelen, Chinese kool en taugé

**GEGRILDE RUNDERSUKADE** 18,50

met gepofte knolselderij met gember, gegrilde lente-ui en misojus

**ZALM MOOT** 19,50

met aardappelmousseline, gewokte

spinazie, zongedroogde tomaat en hollandaisesaus

**KABELJAUW** 18,50

met tagliatelle met romige tomatensaus en groene asperge

**RIBEYE** 19,50

met anticucho, ingelegde beukenzwam en maiscrème

**VEGA** op aanvraag

## BIJGERECHTEN

**PORTIE FRIET** 3,75

**GEWOKTE BIMBI** 4,50

met knoflook

**GEMENGDE SALADE** 4,75

met avocado

**AARDAPPELPUREE** 3,75

## DESSERTS

**CITROENTAARTJE** 7,50

met pistache-ijs

*Wijntip:* Château de la Peyrade Muscat Prestige 5,50

**GEKARAMELISEERDE BANAN** 7,50

met ijs van pure chocolade en vanillesaus

*Tip:* Ron Zacapa Centenario XO 9,50

**APPLE CRUMBLE** 6,50

met vanille-ijs

*Wijntip:* Casa de la Ermita Dulce Monastrell 7,50

**KAASPLANKJE** 10,50

met kaas van kaasspecialist Kalkman

*Wijntip:* Gonzales Byass Nectar Pedro Ximenez 5,50

**TOMORROW IS  
SO FAR AWAY**

**THE OLD JAZZ**