

THE OLD  
JAZZ

---

DRINKS & DINNER

## VOORGERECHTEN/OM TE DELEN

<b>KIPPENPOOTJES</b>	7,50
met gochujangsaus en lente-ui	
<b>BEEF TATAKI</b>	12,00
met kerriemayonaise, wakame, krokante lotuswortel en bulgogisauis	
<b>BAO BUNS</b>	13,50
3 stuks met krokante kip, taugé, zoetzure komkommer en tobanjanmayonaise	
<b>PLANKJE PATA NEGRA</b>	12,50
100 gram	
<b>SOFT-SHELL CRAB</b>	12,50
met kimchisalade en mangodressing	
<b>WARME KING CRAB POTEN</b>	19,50
met wakame en pikante saus	
<b>DUCK SPRING ROLLS</b>	14,50
met taugé en hoisinsaus	
<b>QUINOASALADE</b>	9,50
met spinazie, geroosterde-sesamdressing, gepofte paprika en papadum	
<b>CHARCUTERIE</b>	15,00
Cecina de León, pata negra, Iberico chorizo en paté	
<b>FLATBREAD</b>	6,50
met smeersels	
<b>TONIJNTARTAAR</b>	13,50
met komkommerparels, zoetzure rode ui, yuzu-gel en wasabicrumble	
<b>GEWOKTE VONGOLE</b>	14,50
met saffraansaus	
<b>STICKY KOREAN RIBS</b>	12,00
met komkommerkimchi en krokante jalapeño	
<b>GEBAKKEN COQUILLES</b>	13,50
met schuimige Thaise currysaus, krokante enoki, wakame en toffee van pompoen	
<b>STEAK TARTAAR</b>	13,50
met gebrande zilverui en piccalillymayonaise	
<b>BURRATASALADE</b>	11,00
met tomatensalsa, crostini, paprikajam en mosterddressing	

## SUSHI

<b>CRISPY TUNA NIGIRI</b>	13,50
5 stuks geserveerd met wasabimayonaise en lente-ui	
<b>SPICY DRAGON SALMON ROLL</b>	16,00
met pittige zalmtartaar, miso-curry en Japanse mayonaise	
<b>CRUNCHY CHICKEN ROLL</b>	13,50
met krokante kippendij, gochujangsaus en tempuracrumble	
<b>SURF AND TURF ROLL</b>	17,50
met beef sashimi, tempura van gamba, unagisauis en truffel	
<b>TUNA TARTARE ROLL</b>	17,50
met wakame, spicy mayonaise en krokante ui	
<b>VEGA ROLL</b>	15,00
op aanvraag	

## OESTERS

<b>FINES DE CLAIRE</b> <i>gember-yuzu-vinaigrette</i>	
3 stuks	8,50
6 stuks	16,00
12 stuks	30,00

## FLAMMKUCHEN

<b>PATA NEGRA</b>	12,50
met rucola, olijven en balsamico-crème	
<b>GEROOKTE ZALM</b>	12,50
met gegrilde paprika en tomatensalsa	
<b>PULLED CHICKEN</b>	11,50
met gember, knoflook, zoetzure komkommer en limoenmayonaise	
<b>TONIJNCARPACCIO</b>	13,50
met truffelmayonaise, unagisauis, zoetzure rode ui en limoenrasp	
<b>VEGA</b>	11,50
op aanvraag	

## HOOFDGERECHTEN

<b>CÔTE DE BOEUF 2 PERSONEN ± 800 GRAM</b>	60,00
met coleslaw, bearnaisesaus en friet	
<b>TERIYAKI CHICKEN</b>	18,50
krokante kippendij met gewokte paddenstoelen, Chinese kool en taugé	
<b>RIB-EYE ± 300 GRAM</b>	21,50
met sojadip, krokante knoflook en lente-ui	
<b>GEGRILDE BAVETTE ± 200 GRAM</b>	18,50
met toffee van pompoen, gewokte shiitake en gepofte-knoflookjus	
<b>ZALM MOOT</b>	18,50
met aardappelmousseline, gewokte spinazie, zongedroogde tomaat en hollandaisesaus	
<b>KABELJAUW</b>	18,50
met zoete-aardappelcrème, gewokte zee kraal en beurre blanc met sereh	
<b>VEGA</b>	17,50
op aanvraag	

## BIJGERECHTEN

<b>PORTIE FRIET</b>	3,50
<b>GEBAKKEN BIMBI MET KNOFLOOK</b>	5,50
<b>LITTLE GEM SALADE CAESARSTYLE</b>	3,50
<b>GEWOKTE SPINAZIE</b>	4,50
<b>AARDAPPELPUREE</b>	3,50
<b>COLESLAW</b>	3,50

## DESSERTS

<b>CHEESECAKE</b>	8,50
daily special	
<i>Wijntip:</i> Château de la Peyrade Muscat Prestige	5,50
<b>CHOCOLATE BAR</b>	9,50
met witte chocolade-ijs en framboos-yuzu-gel	
<i>Wijntip:</i> Casa de la Ermita Dulce Monastrell	7,50
<b>APPLE CRUMBLE</b>	6,50
met hazelnootcrumble en kaneelijs	
<i>Wijntip:</i> Casa de la Ermita Dulce Monastrell	7,50
<b>KAASPLANKJE</b>	11,50
met kaas van kaasspecialist Kalkman	
<i>Porttip:</i> Taylor's Late Bottled Vintage	6,50
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	7,50
5 friandises met keuze uit koffie of thee	

**TOMORROW IS  
SO FAR AWAY**

**THE OLD JAZZ**