

THE OLD
JAZZ

DRINKS & DINNER

VOORGERECHTEN/OM TE DELEN

FLATBREAD	6,50
met smeersels	
KIPPENPOOTJES	9,50
met gochujangsaus en lente-ui	
met kimchisalade en mangodressing	
QUINOASALADE	9,50
met spinazie, geroosterde-sesamdressing, gepofte paprika en papadum	
STICKY KOREAN RIBS	12,00
met komkommerkimchi en krokante jalapeño	
BEEF TATAKI	13,50
met kerriemayonaise, wakame, krokante lotuswortel en bulgogisais	
SOFT-SHELL CRAB	13,50
TONIJNTARTAAR	13,50
met komkommerparels, zoetzure rode ui, yuzu-gel en wasabicrumble	
PLANKJE PATA NEGRA	14,00
100 gram	
GEBAKKEN COQUILLES	15,00
met schuimige Thaise currysaus,	
krokante enoki, wakame en toffee van pompoen	
STEAK TARTAAR	15,00
met gebrande zilverui en piccalillymayonaise	
BURRATASALADE	15,00
met tomatensalsa, crostini, paprikajam en mosterddressing	
GEWOKTE VONGOLE	16,50
met saffraansaus	
BAO BUNS	16,50
3 stuks met krokante kip, taugé, zoetzure komkommer en tobanjanmayonaise	
DUCK SPRING ROLLS	16,50
met taugé en hoisinsaus	
CHARCUTERIE	19,50
Cecina de León, pata negra, Iberico chorizo en paté	
WARME KING CRAB POTEN	23,50
met wakame en pikante saus	

SUSHI

CRISPY TUNA NIGIRI	15,00
5 stuks geserveerd met wasabimayonaise en lente-ui	
VEGA ROLL	16,50
op aanvraag	
CRUNCHY CHICKEN ROLL	17,00
met krokante kippendij, gochujangsaus en tempuracrumble	
SPICY DRAGON SALMON ROLL	18,50
met pittige zalm-tartaar, miso-curry en Japanse mayonaise	
SURF AND TURF ROLL	18,50
met beef sashimi, tempura van gamba, unagisais en truffel	
TUNA TARTARE ROLL	18,50
met wakame, spicy mayonaise en krokante ui	

OESTERS

FINES DE CLAIRE gember-yuzu-vinaigrette	
3 stuks	10,00
6 stuks	18,00
12 stuks	34,00

FLAMMKUCHEN

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

HOOFDGERECHTEN

VEGA	18,50
op aanvraag	
GEGRILDE BAVETTE ± 200 GRAM	19,50
met toffee van pompoen, gewokte shiitake en gepofte-knoflookjus	
ZALM MOOT	20,50
met aardappelmousseline, gewokte spinazie, zongedroogde tomaat en hollandaisesaus	
KABELJAUW	21,50
met zoete-aardappelcrème, gewokte zee kraal en beurre blanc met serehé	
TERIYAKI CHICKEN	21,50
krokante kippendij met gewokte paddenstoelen, Chinese kool en taugé	
RIB-EYE ± 300 GRAM	22,50
met sojadip, krokante knoflook en lente-ui	
CÔTE DE BOEUF 2 PERSONEN ± 800 GRAM	60,00
met coleslaw, bearnaisesaus en friet	

BIJGERECHTEN

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

DESSERTS

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

TOMORROW IS
SO FAR AWAY

THE OLD JAZZ