

THE OLD  
JAZZ

---

DRINKS & DINNER

## VOORGERECHTEN/OM TE DELEN

<b>BRIOCHE BREEKbroOD</b>	6
met roomboter, tapenade en aioli	
<i>met rilletes van eend en mosterd</i>	+ 3.5
<b>BEEF TATAKI</b>	14
met grove hummus, uienchutney, massalamayonaise en krokante naan	
<b>BAO BUNS - 3 STUKS</b>	16
met krokante kip, taugé, zoetzure komkommer en tobanjanmayonaise	
<b>PLANKJE PATA NEGRA - 100 GRAM</b>	14
<b>KROKANT BUIKSPEK</b>	18
met smokey kreeftensaus, king crab en uienchutney	
<b>LOBSTER BRIOCHE SLIDERS - 3 STUKS</b>	18
kreeft gegaard in srirachaboter met coleslaw en gerookte mayonaise	
<b>WARME KING CRAB POTEN - 200 GRAM</b>	25
met wakame en pikante saus	
<b>DUCK SPRING ROLLS</b>	17
met taugé en hoisinsaus	
<b>QUINOASALADE</b>	9
met little gem, geroosterde-sesamdressing, zoetzure komkommer en naan	
<b>CHARCUTERIE</b>	20
rilletes van eend en mosterd, pata negra, gerookte rib-eye en paté	
<i>met burrata</i>	+ 12
<b>TONIJNTARTAAR</b>	14
met bietenparels, zoetzure rode ui, soja-yuzugel en wasabicrumble	
<b>GEWOKTE VONGOLE</b>	17
met knoflook en limoen	
<b>STICKY KOREAN RIBS</b>	15
met komkommerkimchi en krokante jalapeño	
<b>GEBAKKEN COQUILLES</b>	15
met schuimige Thaise currysaus, krokante enoki, wakame en toffee van bataat	
<b>STEAK TARTAAR</b>	15
met brioche, gebrande zilverui en piccalillymayonaise	
<b>BURRATASALADE</b>	15
met tomatensalsa, crostini, paprikajam en mosterddressing	
<b>SUSHI</b>	
<b>THE OLD JAZZ STYLE SASHIMI</b>	17
tonijn en zalm	
<b>CRISPY TUNA NIGIRI - 5 STUKS</b>	16
met tonijntartaar, wasabimayonaise en lente-ui	
<b>DRAGON ROLL</b>	18
met pittige zalmtartaar, miso-curry en Japanse mayonaise	
<b>SMOKEY DUCK ROLL</b>	19
met gerookte eendenborst, mango, tsuyu-lak en pompeille	
<b>SURF AND TURF ROLL</b>	18
met beef sashimi, tempura van gamba, unagisaus en truffelmayonaise	
<b>SPICY TUNA ROLL</b>	18
met srirachamayonaise en krokante ui	
<b>RED DRAGON ROLL</b>	19
met king crab, tonijnsashimi en limoenmayonaise	
<b>VEGA ROLL</b>	16
met wakame, komkommer en avocado	

## FLAMMKUCHEN

<b>PATA NEGRA</b>	13
met rucola, olijven en balsamico-crème	
<b>TONIJNCARPACCIO</b>	13
met truffelmayonaise, unagisaus, zoetzure rode ui en limoenrasp	
<b>VEGA</b>	12
met gepofte paprika en bimi	

## HOOFDGERECHTEN

<b>CÔTE DE BOEUF 2 PERS - 800 GRAM</b>	60
met kimchi coleslaw en bearnaisesaus	
<b>KUNG PAO CHICKEN</b>	22
krokante kippendij met gewokte paddenstoelen, Chinese kool en taugé	
<b>RIB-EYE SIMMENTALER - 300 GRAM</b>	23
met sojadip en knoflookchips	
<b>TOURNEDOS ZUID-AMERIKAANS - 200 GRAM</b>	23
met madeirajus	
<i>Tournedos Rossini</i>	+ 10
<b>ENTRECÔTE ZUID-AMERIKAANS - 300 GRAM</b>	23
met beurre Café de Paris	
<b>HELE GRIET</b>	21
met crème van knolselderij en gember, bimi en strandkrabbenjus	
<b>ZEEWOLF MET KROKANTE KORST</b>	23
met toffee van bataat, gewokte zeekraal en beurre blanc met sereh	
<b>VEGA</b>	18
op aanvraag	

## BIJGERECHTEN

<b>PORTIE FRIET</b>	3,5
<b>GEWOKTE BIMi EN SHIITAKE MET KNOFLOOK</b>	5,5
<b>LITTLE GEM SALADE CAESARSTYLE</b>	3,5
<b>AARDAPPELGRATIN</b>	3,5
<b>KIMCHI COLESLAW</b>	3,5

## DESSERTS

<b>DAILY CHEESECAKE SPECIAL</b>	9
<b>STRAWBERRY BAR</b>	9
met Romanoffsaus, verse aardbeien, basilicumsiroop en aardbeienijs	
<b>TROPICAL SUNDAY</b>	9
met mango, macadamianoten, karamel en yoghurtijs	
<b>KAASPLANKJE</b>	12
met kaas van kaasspecialist Kalkman	
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	8
5 friandises met keuze uit koffie of thee	

TOMORROW IS  
SO FAR AWAY

THE OLD JAZZ