

Suggesties:

Sharing

huisgerolde Dragon Rolls

Dragon Rolls 5 stuks met kip & z'n mayonaise **€ 11,50**
(*tamago & advocado)

Dragon Rolls 5 stuks met zalm & z'n mayonaise **€ 11,50**
(*tamago, masago & advocado)

Dragon Rolls 5 stuks met tonijn & z'n mayonaise **€ 11,50**
(*tamago, masago & advocado)

Chef's Choice: **€ 29,50**
Combo Dragon Rolls 15 stuks (5 kip, 5 zalm en 5 tonijn)

Samenstellingen zijn niet te wijzigen!

*tamago = japanse zoete omelet
masago = visseitjes

Voorgerecht

Kroketjes van Wagyu (2) **€ 23,50**
(fris seizoensslaasje)

Scampi curry - Oosterse groenten garnituur **€ 19,50**
(gele curry-roomsaus)

Tomaat Garmaal klassiek (1) **€ 21,50**
(kropsla, ei, citroen, cocktailsaus & peterselie)

Hoofdgerecht (brood of aardappelbereiding inbegrepen)

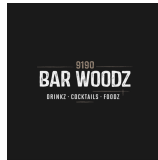
Mixed grill van 5 soorten vlees - seizoensslaasje **€ 35,00**
(chipolataworstje, steak, kipsaté, ribbetjes, pulled pork)

Gebakken zalmfilet - béarnaise - seizoensslaasje **€ 28,00**

Scampi curry - Oosterse groenten garnituur **€ 29,00**
(gele curry-roomsaus)

Tomaat Garmaal klassiek (2) **€ 35,00**
(kropsla, ei, citroen, cocktailsaus & peterselie)

Zie ook onze salades, desserts & rosé-suggesties op de achterkant.



Salades

- Salade Tropical** (of enkel kip/scampi mogelijk) **€ 25,00**
(vers fruit, krokante kip, scampi, Parmezaan, mosterd/honingdressing, croûtons)
- Salade Geitenkaas** **€ 25,00**
(warme geitenkaas op toast, vers fruit, mosterd/honingdressing, croûtons, noten & rozijnen)
- Salade Carpaccio** **€ 28,00**
(truffel-vinaigrette - gemengde salade - zongedroogde tomaat - parmezaan - balsamico)

Dessert

- Sweet Bar Woodz** **€ 12,00**
(chocolademousse - bolletje vanille-ijs - crumble van brownie - aardbeien)
- Coupe verse aardbeien** **€ 11,00**
- Crème brûlée met bolletje vanille ijs** **€ 11,50**

Zomertip Rosé!

Domaine Fredavelle - Coteaux d'Aix-en-Provence AOP

Druiven: Grenache Gris & Syrah

Een heerlijke droge zomerwijn uit de Provence, met een verfijnd aroma van rozen en een mooie sappige fruittoets. Vol, fris en perfect in balans. Ideaal als aperitief of bij lichte zomerse gerechten.

Per glas: €7,00

Per fles: €39,00

Gavinél Cap au Sud - Gris Saint-Guilhem-le-Désert

Een elegante, licht zalmroze wijn uit het zuiden van Frankrijk. In de neus fris en fruitig met toetsen van exotisch fruit, perzik, meloen en een subtiele hint van aardbei. In de mond is hij licht, soepel en verfrissend, met een zachte fruitigheid en een fijne frisse afdronk.

Ideaal als aperitief, maar ook heerlijk bij lichte voorgerechten, salades, visgerechten, scampi's of zomerse tapas.

Per glas: €6,50

Per fles: €35,00