

# SPIJSKAART

## Voorgerechten

Soep van de dag	16
6 oesters Irish MÓR specials	28
Carpaccio van tomaat - noir de crimée	16 + Buratta 26
Tartaar van geelvintonijn met avocado	26
Rundscarpaccio, rucola, parmezaan, olijfolie	19 + foie gras 24
Tataki van gegrilde Black-Angus filet pur	28
Tataki van tonijn met soya dressing en avocado	29
Vitello Tonnato	24
Vissoep met rouille en toast	22
Zacht gerookte zalm met toast	22
Gravad Lax met mierikswortel en venkelslaatje	24
Bellota Iberico ham gran reserva 36 maand gerijpt	32
Terrine ganzenlever met vijgencompote en brioche-toast	26
Garnaalkroketten van handgepelde garnalen huisgemaakt	24
Tomaat met handgepelde garnalen	1 stuk 28 2 stuks 42
Geplette aardappel met bloemkool en handgepelde garnalen	29

## Hoofdgerechten

Rundstartaar bereid 'à la minute'	24
Contrefilet van Hereford rund	34
Entrecote Black-Angus rund 2 personen	92
Entrecote Capricho d'Oro Rubia rund 2 personen	120
Onglet met chimichurri (bakwijze is enkel bleu!)	29
Ossenhaas Black-Angus Ierland	43
Kabeljauw op vel gebakken	34
Gebakken slibtongen	34
Roggeveugel met kappertjes en beurre noisette	27
Tarbotmoot op vel gebakken	60
Grote Zeetong	48
IJslandse langoustines gegratineerd met limoenboter	49
Kreeft gegratineerd met limoenboter of Belle-Vue (700gram)	69

*Onze hoofdgerechten worden geserveerd zonder saus of garnituur, uw sides kiest U hieronder*

### Aardappel

Portie friet van polderaardappel 4 - Charlotte aardappel gebakken met olijfolie en tijm 4 -  
Smeuige puree 3

### Groenten

Slaatje van Rode Biet 5 - Slaatje met bloemkool, granaatappel en hazelnoot 8  
Kropsla met tomaat en mosterddressing 4 - Rucola met Parmesan 4 - Mesclunslaasje met amandelen 5  
Honingtomaatjes met balsamico 8 - Jonge spinazie 3 - Lamsoor 4

### Saus bij vlees

Bearnaise 4 - Pepersaus 4 - Champignonsaus 4  
Drie smaakmakers, perfect bij vlees 6 ( Chimichurri - Romesco - Yakniku no tare )

### Saus bij Vis

Tartaarsaus 2 - Salsa Vierge (warm) 4 - Mousseline 4 - Dijonaise 4