

Sizzles Drie

Keuze menu 37,-

*Heilbot ceviche | geschroeide tonijn
sushi rijst | krokante mais
komkommer | avocado | ponzu*

of

*3 bereidingen van eend | rosbief
pastrami | bitterbal | mayonaise van
ramanas | miso – soja vinaigrette
zoetzure kool*

of

*Bloemkool | crème | savora
couscous | geitenkaas | dadel
geroosterde tuinboon | baharat*

*Rund | MRIJ lendebeefstuk | crème van
bospeen | Parmezaan rösti | Madeira jus
grove mosterd*

of

*Doradefilet | pasta aioli | gegrilde
gamba's | saffraan | ratatouille
basilicum*

of

*Quinoa risotto | tomaat | manchego
gebrande venkel | nacho
mung bonen*

*Sticky rice | brullee | banaan | 5 spices
hangop | kokosmakron | kokos sorbet*

of

*Mango tartaar | granaatappel sorbet
mango tonic | witte chocolade | munt
crumble van mango*

of

*Kaas | 5 soorten | compote van peer
Pedro Ximénez siroop | krokant
rozijnenbrood + 5,-*

Sizzles Tasting

4 gangen 47,-

5 gangen 57,-

Met het Tasting Menu trakteren we u op de beste creaties van onze chefs. Het Sizzles Tasting Menu is een verrassingsmenu waarbij wij een mix maken van verschillende gerechten, zodat u van een onbezonnen avond vol culinaire verrassingen kan genieten.

De diverse gerechten worden aangevuld met een extra amuses en zijn bereid met verschillende seizoensgebonden producten.

Voor het Tasting menu heeft onze zwarte brigade bijzondere wijnen geselecteerd welke naadloos aansluiten bij de spannende gerechten.

SIZZLES
RESTAURANT

Wijnarrangement

3 glazen 21,-

4 glazen 27,-

5 glazen 34,-

Wijnarrangement 'BOB'

3 glazen 11,-

4 glazen 15,-

5 glazen 19,-

**Dit menu is alleen met uw
hele gezelschap aan tafel
te bestellen..**

Voorgerechten

Ceviche van heilbot <i>geschroeide tonijn sushi rijst krokante mais komkommer avocado ponzu</i>	15,-
Kalfstartaar <i>kalfszwezerik medina crème van eendenlever gepofte bacon zoutzure ui</i>	17,-
Carpaccio Cipriani <i>rund mosterd crème truffeldressing krokante focaccia Parmezaan taggiasche olijf</i>	14,-
Bloemkool crème <i>savora bloemkool couscous geitenkaas dadel geroosterde tuinboon baharat</i>	13,-
Kabeljauw <i>dungesneden terrine van gerookte paling zeebaars groene curry peterselie piccalilly</i>	15,-
3 bereidingen van eend <i>rosbief pastrami bitterbal mayonaise van ramanas miso – soja vinaigrette kool</i>	14,-
Oesters <i>rauw met limoen gemberschuim & sjalot of gestoomd met rode curry & sesam</i>	p.st 2,50

Hoofdgerechten

Lam <i>gebraden bout lams draadjesvlees groene boon bleekselderij eigen jus balsamico uitjes</i>	26,-
MRIJ Rund <i>lendebeefstuk crème van bospeen Parmezaan rösti Madeira jus grove mosterd</i> <i>Mogelijk met ossenhaas i.p.v. lendebeefstuk +7,-</i>	25,-
Dorade filet <i>pasta aioli gegrilde gamba's saffraan ratatouille basilicum</i>	24,-
Schelvis <i>op de huid gebakken coquille 'coleslaw' ravigotte mierikswortel krokante asperge</i>	24,-
Quinoa risotto <i>tomaat manchego gebrande venkel nacho mung bonen</i>	19,-
Sizzles pasta aioli <i>linguine pasta basilicum crème Parmezaanse kaas tomaat</i> <i>Mogelijk met gegrilde gamba's +7,-</i>	14,-
<i>Frites met huisgemaakte mayonaise</i>	3,-
<i>'Caesar Salad'</i>	3,-

Heeft u een allergie voor een bepaald product? Meld het bij ons, dan zorgen wij voor een smakelijk alternatief.

Nagerechten

Sticky rice | *brulee* | *banaan* | *5 spices* | *hangop* | *kokos makroon* | *kokos sorbet* 11,-

Mango tartaar | *granaatappel sorbet* | *mango tonic* | *witte chocolade* | *munt* | *crumble van mango* 11,-

Sizzles sundae | *vanille roomijs* | *oreo* | *macadamia* | *caramel siroop* | *merengue* 9,-

Kaas | *5 binnen- en buitenlandse kazen* | *compote van peer* | *Pedro Ximénez siroop* | *krokant rozijnenbrood* 14,-