

BLU • BEACH

RESTAURANT • TERRAS • BAR

STARTERS

BREEKBROOD AÏOLI – HUMUS – BABA GANOUSH	6
ZALM TATAKI GEGRILD - EDAMAME – WASABI CHIPS SOJA	10
SUMMER SEAFOOD SOUP VIS – SCHAALDIEREN – SCHELPIEREN	S 12 L 16
SASHIMI PLATTER TONIJN – ZALM – WASABI – GEMBER – SOJA	12
SPICY SHRIMPS GAMBA – SRIRACHA – KNOFLOOK – BROOD	11
CARPACCIO BEEF – PARMEZAAN – RUCOLA – PIJNBOOMPIT GRANAATAPPEL BALSAMICO	10

OESTERS KLASSIEK OF GIN TONIC-STYLE

FINES DE CLAIRES N°4 – FRANKRIJK – ZOET – VETTIG	3 P.S.
---	--------

BOWLS

POKÉ BOWL SUSHIRIJST – ZALM – WAKAMÉ – EDAMAME AVOCADO – SOJA SESAM VINAIGRETTE	12
CEASER SALAD KIP – ROMAINE – PARMEZAAN – EI – CROUTONS ANSJOVIS – KNOFLOOK DRESSING	12
FISH SALAD GEROOKTE ZALM – KING CRAB SALADE GARNALEN – VINAIGRETTE	16
VEGGIE BOWL ZWARTE RIJST – AVOCADO – AARDBEIEN BASILICUM – RODE UI – FETA – BALSAMICO	13

MINI'S TOT 12 JAAR

PASTA RUNDERGEHAKT – BOLONAISE – RAKET	9
KABELJAUW/STEAK FRITES – APPELMOES – RAKET	10

FISH (GESERVEERD MET VERSE FRITES)

CATCH OF THE DAY! (MEER INFO BIJ DE BEDIENING)	DAGPRIJS
TONG NOORDZEE – 350 GRAM – ROOMBOTER PETERSELIE JUS	24
KABELJAUW PASTA AGLIO OLIO – TOMATEN SALSAS	19
VISPLATTER (VANAF 2 PERS.) KABELJAUW – SPICY SHRIMPS – SCHOL	22 P.P.
SCHOL SCHOLFILET – GEGRILDE GROENTE REMOULADE	17

SEAFOOD SPECIALS

LOBSTERLOVE	1/2	25
HELE OF HALVE KREEFT – GRILLED	1/1	39
LIMOEENMAYONAISE – GROENTE		
SEAFOODTOWER (VANAF 2 PERS.) KREEFT – GAMBA – COQUILLE LANGOUSTINES – KING CRAB SALADE GARNALEN – SASHIMI OESTERS – BROOD		45 P.P.

MEAT (GESERVEERD MET VERSE FRITES)

BURGER BLACK ANGUS – BACON – CHEDDAR BRIOCHE – BURGERSAUCE	16
IBIRICO RIB FINGERS BONELESS SPARE RIBS – KETJAP HONING – ZWARTE PEPPER	18
BLACK ANGUS RIB-EYE 250 GR. – GEGRILD – GEGRILDE GROENTE BEARNAISE	23

DESSERTS

ZOETIGHEDEN PROEVERIJ VAN DE LEKKERSTE DESSERTS	12
KAASPLATEAU	3 ST. 9
BINNEN- EN BUITENLANDSE KAZEN	5 ST. 14