

# MENUKAART

## VOORGERECHTEN

### Ceviche van zalm € 13,50

Tomaatjes, koriander, rode ui, avocado, dressing en nacho's

### Buffalo chicken € 7,50

Tucan marinade en blauwe kaas dip

### Oesterzwammen € 7,50

Gefrituurd, Grana Padano en basilicumdip

### Ribbetjes klein € 9,50

Club ribs marinade, uiensalsa en knoflooksaus

### Groene asperges € 7,50

Olijfolie en Grana Padano

### Buikspek € 10,50

Komkommer atjar en hoisinsaus

## CARPACCIOBAR

### Carpaccio Asia € 12,00

Wasabi mayonaise, wakamé, sesam en bosui

### Carpaccio Spanish € 12,00

Pimentón mayonaise, chorizo, Manchego kaas en rucola

### Carpaccio Italian € 12,00

Truffelmayonaise, pijnboompitten, rode ui, Grana Padano, kappertjes en rucola

## SOEPEN

### Maïsoep € 6,50

Maïs, ui, knoflook, minikriël

### Paprikasoep € 6,50

Geroosterde paprika, tomatencoulis en ui

### Mexicaanse bonensoep € 6,50

Kipendij, maïs, ui, tomaat en kidneybonen

## HOOFDGERECHTEN

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met dikke friet, witte koolsalade en Mexicaanse aardappelsalade.

## VLEES

### Tip van de chef

### Marley's Caribbean chicken € 19,95

Gegrilde Caribbean kipfilet met mango/habanero mayonaise

### Tournedos (200 gr.) € 34,50

De tournedos is een erg mals stukje vlees. Het komt van het lagere gedeelte van de rug van het rund en maakt deel uit van de ossenhaas

### Entrecote (350 gr.) € 36,50

Biefstuk met een lekker randje vet uit de rug, waardoor de steak meer smaak krijgt

### Rib-eye (300 gr.) € 33,50

Steak gesneden uit het ribstuk van het rund, meer vetmarmering en een rondje vet in de steak zorgt voor extra veel smaak

### Lady steak (160 gr.) € 29,75

De kleinere variant van de tournedos, maar net zo lekker

### Spareribs € 21,50

Met knoflooksaus en uiensalsa en de keuze uit zoet/pikant

## SAUZEN

### Groene peper € 1,50

### Chimichurri € 1,50

### Champignon € 1,50

# MENUKAART

## VIS

### Zwaardvis € 27,00

Steak geserveerd met verse Pico de Gallo salsa

### Zalmmoot € 26,00

Klassieke zalmmoot met de keuze uit: witte wijn-, limoensaus of mosterd vinaigrette

### Zeebaars € 28,50

Geserveerd met chimichurri

### Gamba's € 26,00

5 grote Black Tiger gamba's in knoflookolie geserveerd met knoflooksaus

## VEGETARISCH

### Vegan curry € 19,00

Curry uit West India met zoete aardappel, tomaat, aubergine en witte kool. Geserveerd met gefrituurde pappadums en mango chutney

### Mexican tortilla € 20,00

2 tortilla's van de grill met vulling van kidneybonen, maïs, avocado en tomaat geserveerd met salsa en guacamole

### The Dutch Weed Burger € 22,00

100% plant-based burger verrijkt met zeewier, duurzaam geteeld in de Oosterschelde. Geserveerd op een groene Weedbun met kruisla, tomaat, augurk, versgebakken ui en de classic Weed Sauce.

## BURGERS

### Italiaanse burger (180 gr.) € 19,00

Buffelmozzarella, rode uien chutney, pancetta en basilicum

### Tucan burger (180 gr.) € 19,00

Kropsla, cheddar, uiencompote, Amsterdamse augurk, rode ui, bacon en Tucan saus

## NAGERECHTEN

### Tip van de chef

#### Jack Daniels banaan € 10,00

Gemarineerde en gegrilde banaan in rietsuiker en Jack Daniels, geserveerd met Oreo's, wafeltjes, banaan- en vanille-ijs

#### Cheesecake € 10,50

Bastognebodem, witte chocolade-, en frambozenvulling met een scoop frambozen sorbetijs

#### Apple crumble € 11,00

Warm appeltaartje uit de oven met vanillesaus en karamelijs

#### Sunday € 10,00

Bosbes-, bloedsinaasappel-, aardbeienijs. Cookie crunch, mint, mangosirop met vers zomerfruit

#### Kaas van Fred € 13,50

3 soorten kaas van onze kaasspecialist uit Leusden met walnoten en chutney

## KOFFIE SPECIAAL

### Irish Coffee € 7,50

Jameson Whiskey, doppio, basterdsuiker en ongezoete room

### Italian Coffee € 7,50

Disaronno Amaretto, doppio en ongezoete room

### Spanish Coffee € 7,50

Tia Maria, doppio en ongezoete room

### French Coffee € 7,50

Grand Marnier, doppio en ongezoete room

### Baileys Coffee € 7,50

Baileys original, doppio en ongezoete room

### Tucan Coffee € 7,50

Licor 43, doppio en ongezoete room