

## APPETIZERS

- Black quinoa and spinach salad | truffle-goat cheese croquettes | salted pecans | blackberry | tamarind vinaigrette

*Salade van zwarte quinoa en spinazie | geitenkaas-truffelkroketten | gezouten pecannoten | braambes tamarinde vinaigrette - 27.50*

Asian salmon tartare | sweet 'n sour cucumber and radishes | black sesame seed | seaweed mayonnaise cassava chips | soy caviar

*Aziatische zalmtartaar | zoetzure komkommer en radijs zwarte sesamzaad | zeewiermayonaise | cassavechips sojakaviaar - 26.50*

- Ravioli of mushroom, roast garlic, mozzarella, lemon zest | hazelnut butter with sage | cured egg yolk crisp pancetta | mushroom

*Ravioli | champignon-geroosterde knoflook-mozzarella-citroenschil | hazelnootboter met salie gezouten eigeel krokante pancetta | champignon - 27.50*

- Dijon mustard soup | smoked duck breast | chives pine nuts

*Dijon mosterd soep | gerookte eendenborst | bieslook pijnboompitten - 22.50*

Pan fried scallops | soy | orange | sesame oil | roasted macadamia nut mayo | corn lettuce | purple daikon plantain chips

*Gebakken Sint-jakobsschelpen | soja | sinaasappel sesamololie | geroosterde macadamianoten mayo veldsla paarse daikon | bananenchips - 37.00*

Tenderloin carpaccio | Parmesan cheese | arugula lettuce | grain mustard aioli | pine nuts | sun dried tomatoes | tempura olives | capers | garlic croutons  
*Carpaccio van ossenhaas | Parmezaanse kaas | rucola sla grove mosterd aioli | pijnboompitten | zongedroogde tomaten | tempura olijven | kappertjes | knoflookcroutons - 32.50*

- Duo of roasted red beet falafel and garlic herb falafel roasted cashew nut mayo with lime | soy bean & mint cream | roasted cashew nuts | edamame

*Duo van geroosterde rode biet falafel en knoflook-kruident falafel | geroosterde cashewnotenmayo met limoen sojabonen & muntcrème | geroosterde cashewnoten edamame - 25.00*

## MAIN COURSES

Blackened Red Snapper filet | coconut-ginger velouté sauce butter braised carrot with orange and dill | risotto rice with saffron, fennel, cardamom, and walnuts

*'Blackened' Red Snapper filet | kokos-gember veloutésaus risottorijst met saffraan, venkel, kardemom en walnoten in boter gestoofde wortel met sinaasappel en dille - 54.50*

Duck leg confit | sour blueberry mashed potato | green cabbage and sugar snaps | carrot crème with saffron | blue berry & elderberry sauce

*Gekonfijte eendenbout | zure bosbessen-aardappelpuree groene kool en sugarsnaps | wortel crème met saffraan saus van blauwebes & vlierbes - 48.00*

Oven roasted lamb rack | herb moss | sweet potato mash with truffle | mushroom & spinach | roasted garlic sauce

*Ovengeroosterd lamsrack | zoete aardappelpuree met truffel kruidenmos | champignon & spinazie | geroosterde knoflooksaus - 78.50*

Creamy garlic shrimp | pasta 'nero' with anchovy butter semi dried tomatoes | grilled yellow squash | roasted almonds basil-spinach foam

*Romige knoflookgarnalen | pasta 'nero' met ansjovisboter semi-gedroogde tomaten | gegrilde gele courgette geroosterde amandelen | basilicum-spinazie schuim - 49.50*

Bacon wrapped tenderloin | celeriac & white chocolate puree roasted sweet potato with red bell pepper, red onion and curry | grilled green asparagus

*Met spek omwikkelde ossenhaas | puree van knolselderij & witte chocolade | geroosterde zoete aardappel met rode paprika, rode ui en curry | gegrilde groene asperges - 59.50*

Add three seared jumbo shrimps  
*Toevoeging drie gebakken garnalen - 12.50*

- Seared salmon marinated with lemongrass & star anis topped with toasted coconut & chili flakes | baby bok choy & red bell pepper | Edamame puree | cinnamon, star anis and red onion

*Jasmin rice pilaf | miso-ginger sauce with 'dashi no moto' Gebakken zalm gemarineerd met citroengras & steranijs korst van geroosterde kokos & chilivlokken | baby paksoi & rode paprika | Edamame-puree | Jasmijnrijst pilaf met kaneel, steranijs en rode ui | miso gembersaus met 'dashi no moto' - 58.00*

- Grilled celery root steak | mashed potato with Horseradish pan fried mushroom | salsa of yellow current, capers, pine nuts, jalapeño and cilantro

*Gegrilde knolseldersteak | aardappelpuree met Mierikswortel gebakken champignons | salsa van gele rozijnen, kappertjes, pijnboompitten, jalapeño en koriander - 45.00*

Prices are in Antillean Guilders and include 9% sales tax.

Gratuity is not included but is highly appreciated. For groups of 8 pers. or more 10% gratuity will be automatically added to your check.

*Prijzen zijn in Antilliaanse guldens en inclusief 9% sales tax.*

*Fooi is niet inbegrepen, maar wordt zeer gewaardeerd. Bij groepen van 8 pers. of meer wordt automatisch 10% fooi toegevoegd aan de cheque.*

**Before you order!** Please notify our team of any food allergies or intolerances.

**Voordat u bestelt!** Breng ons team op de hoogte van eventuele voedselallergieën of -intoleranties.

● vegetarian    ● vegetarian option available  
● vegan | gluten free | lactose free    ● vegan | gluten free | lactose free option available  
Add marinated tofu to your vegetarian or vegan dish - 9.50