

APPETIZERS

- ● **Black quinoa and spinach salad** – 27.50
truffle-goat cheese croquettes | salted pecans | blackberry tamarind vinaigrette
- **Asian salmon tartare** – 27.50
sweet 'n sour cucumber and radishes | black sesame seed seaweed mayonnaise | cassava chips | soy caviar
- **Mushroom ravioli** – 28.50
stuffed with roast garlic, mozzarella, lemon zest and mushroom hazelnut butter with sage | cured egg yolk | crisp pancetta
- **Dijon mustard soup** – 24.00
smoked duck breast | chives | pine nuts
- **Pan fried scallops** – 38.50
soy | orange | sesame oil | roasted macadamia nut mayo corn lettuce | purple daikon | plantain chips
- **Tenderloin carpaccio** – 32.50
Parmesan cheese | arugula | lettuce | grain mustard aioli pine nuts | sun dried tomatoes | tempura olives | capers garlic croutons
- ● **Red beet salad with green apple** – 26.00
raspberry vinaigrette | coconut gel | mascarpone-mustard parfait | roasted hazelnuts
vegan option available with truffle cashew cheese – 6.50

MAIN COURSES

- **Blackened Red Snapper filet** – 56.00
coconut-ginger velouté sauce | risotto rice with saffron, fennel, cardamom, and walnuts | butter braised carrot with orange and dill
- **Slow-cooked duck breast with crisped skin** – 54.50
balsamic glaze | mashed potatoes with whole-grain mustard grilled endive | roasted red beet purée with port and dark chocolate | Granny Smith apple compote with mint
- **Oven roasted lamb rack** – 89.50
herb moss | sweet potato mash with truffle | mushroom & spinach | roasted garlic sauce
- **Shrimps in light Mediterranean red bell pepper sauce** – 55.00
couscous with mint, parsley, lemon zest, ripe olive & capers stir fried red bell pepper, zucchini and sun dried tomato | savory lemon curd with palmhearts and honey
vegan option available with tempeh
- **Bacon wrapped tenderloin** – 62.50
celeriac & white chocolate puree | roasted sweet potato with red bell pepper, red onion and curry | grilled green asparagus saffron sauce
add three seared jumbo shrimps – 12.50
- **Lemon & garlic panko crusted salmon** – 58.50
with a hint of smoked masago aioli | sushi rice with Furikake (dried fish, sesame seeds, dried seaweed flakes) | crispy spiced string beans | miso Hollandaise sauce
- **Grilled celery root steak** – 47.50
mashed potato with Horseradish | pan fried mushroom salsa of yellow current, capers, pine nuts, jalapeño and cilantro

VOORGERECHTEN

- ● **Salade van zwarte quinoa en spinazie** – 27,50
geitenkaastruffelkroketten | gezouten pecannoten | braambes tamarinde vinaigrette
- **Aziatische zalmartaar** – 27,50
zoetzure komkommer en radijs | zwarte sesamzaad | zeewier-mayonaise | cassavechips sojakaviaar
- **Champignonravioli** – 28,50
gevuld met geroosterde knoflook, mozzarella, citroenrasp en champignons | hazelnootboter met salie | gezouten eigeel krokante pancetta
- **Dijon mosterd soep** – 24,00
gerookte eendenborst | bieslook pijnboompitten
- **Gebakken Sint-jakobsschelpen** – 38,50
soja | sinaasappel | sesamolie | geroosterde macadamianoten mayo | veldsla | paarse daikon | bananenchips
- **Carpaccio van ossenhaas** – 32,50
Parmezaanse kaas | rucola | sla | grove mosterd aioli | pijnboompitten | zongedroogde tomaten | tempura olijven | kappertjes knoflookcroutons
- ● **Bietensalade met groene appel** – 26,00
frambozenvinaigrette | kokosgel | mascarpone-mosterdparfait geroosterde hazelnoten
vegan optie beschikbaar met truffel-cashewkaas – 6,50

HOOFGERECHTEN

- **'Blackened' Red Snapper filet** – 56,00
kokos-gember veloutésaus | risottorijst met saffraan, venkel, kardemom en walnoten | in boter gestoofde wortel met sinaasappel en dille
- **Langzaam gegaarde eendenborst met krokante huid** – 54,50
balsamico-glazuur | aardappelpuree met grove mosterd | gegrilde witlof | geroosterde rodebietpuree met port en pure chocolade | compote van Granny Smith-appel met munt
- **Overgeroosterd lamsrack** – 89,50
zoete aardappelpuree met truffel | kruidenmos | champignon & spinazie | geroosterde knoflooksaus
- **Garnalen in lichte mediterrane rodepaprikasaus** – 55,00
couscous met munt, peterselie, citroenzeste, rijpe olijven & kappertjes | roergebakken rode paprika, courgette en zongedroogde tomaat | hartige lemon curd met palmharten en honing
vegan optie beschikbaar met tempeh
- **Met spek omwikkelde ossenhaas** – 62,50
puree van knolselderij & witte chocolade | geroosterde zoete aardappel met rode paprika, rode ui en curry | gegrilde groene asperge | saffraansaus
toevoeging drie gebakken garnalen – 12,50
- **Zalm met citroen-knoflook en krokante panko-korst** – 58,50
met een vleugje gerookte masago-aioli | sushirijst met Furikake (gedroogde vis, zeewier & sesam) | krokante, gekruide sperziebonen | miso-Hollandaisesaus
- **Gegrilde knolseldersteak** – 47,50
aardappelpuree met Mierikswortel | gebakken champignons salsa van gele rozijnen, kappertjes, pijnboompitten, jalapeño en koriander

Prices are in Caribbean 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.

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

Prijzen zijn in Caribische guldens en inclusief 9% omzetbelasting. Fooi is niet inbegrepen, maar wordt zeer gewaardeerd. Bij groepen van 8 pers. of meer wordt automatisch 10% fooi toegevoegd aan de cheque.

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 tempeh to your vegetarian or vegan dish – 11.50