



## APPETIZERS

- ● **Black quinoa and spinach salad** – 29.50  
truffle-goat cheese croquettes | salted pecans | blackberry tamarind vinaigrette
- **Asian salmon tartare** – 32.50  
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** – 25.00  
smoked duck breast | chives | pine nuts
- **Pan fried scallops** – 43.00  
soy | orange | sesame oil | roasted cashew 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

## 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** – 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
- **Caramelized Salmon** – 58.50  
gochujang glaze | white miso cauliflower purée | yuzu beurre  
blanc | black garlic | crispy squid ink rice cracker | rosemary  
and black garlic potato mille-feuille
- **Grilled celery root steak** – 45.00  
mashed potato with Horseradish | pan fried mushroom  
salsa of yellow current, capers, pine nuts, jalapeño and  
cilantro  
*Add marinated tempeh* – 11.50

## VOORGERECHTEN

- ● **Salade van zwarte quinoa en spinazie** – 29,50  
geitenkaastruffelkroketten | gezouten pecannoten | braambes  
tamarinde vinaigrette
- **Aziatische zalmartaar** – 32,50  
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** – 25,00  
gerookte eendenborst | bieslook pijnboompitten
- **Gebakken Sint-jakobsschelpen** – 43,00  
soja | sinaasappel | sesamolie | geroosterde cashewnoten mayo |  
veldsla | paarse daikon | bananenchips
- **Carpaccio van ossenhaas** – 32,50  
Parmezaanse kaas | rucola | sla | grove mosterd aioli | pijnboom-  
pitten | zongedroogde tomaten | tempura olijven | kappertjes  
knoflookcroutons
- ● **Bietensalade met groene appel** – 26,00  
frambozenvinaigrette | kokosgel | mascarpone-mosterdparfait  
geroosterde hazelnoten

## HOOFDGERECHTEN

- **'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** – 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 zonge-  
droogde 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
- **Gekaramelliseerde zalm** – 58,50  
gochujang-glaze | bloemkoolcrème met witte miso | yuzu beurre  
blanc | zwarte knoflook | krokante rijstcracker met inktvisinkt |  
aardappel mille-feuille met rozemarijn en zwarte knoflook
- **Gegrilde knolseldersteak** – 45,00  
aardappelpuree met Mierikswortel | gebakken champignons  
salsa van gele rozijnen, kappertjes, pijnboompitten, jalapeño  
en koriander  
*Gemarineerde tempeh toevoegen* – 11,50

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.  
Foi is niet inbegrepen, maar wordt zeer gewaardeerd.  
Bij groepen van 8 pers. of meer wordt automatisch 10% foi  
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