



# Diner

## VOORGERECHTEN

<b>Carpaccio zoet</b> ✓ watermeloen, gebakken Halloumi, munt, limoen en gezouten popcorn	10,00
<b>Carpaccio zout</b> van rundvlees met bieslook, spekjes, pijnboomspitten, kappertjes, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas	12,00
<b>Rosbief-Tonijn</b> met tempura gamba's en een sorbetijs van soja en yuzu	14,50
<b>Charcuterie</b> chorizo, Serranoham kroketjes, Pata Negraham, olijven en balsamico uitjes	14,00
<b>Empanadas</b> krokante Argentijnse vleespasteitjes met een pittige salsa	10,00
<b>Gamba's</b> uit de oven met knoflookboter	13,50
<b>Hollandse garnalen</b> met komkommer, sjalotjes, radijs, tuinkers en cocktailsaus	16,50
<b>Gerookte Zalm</b> met een zacht gekookt eitje, Tzar kaviaar en soldaatjes van brioche	14,50

Kaviaar versus Tzar Caviar: Kaviaar staat voor de onbevruichte eitjes van de vrouwelijke steur; een welbekende Russische delicatessen. Tzar Caviar is een diervriendelijk alternatief; van een goede visbouillon van duurzame vis worden de bekende bolletjes gevormd. Ervaar het zelf!

<b>Tomatensoep</b> ✓ Mexicaanse tomatensoep met tortillachips en cheddar	6,50
<b>Stellendamse vissoep</b> met rouille en Parmezaanse kaas	9,50

## SPECIALS

<b>'Shared dining'</b> proeverij van vis en vlees heerlijkheden. Keuze van de keuken (vanaf 2 personen)	p.p. 12,50
<b>Zoet of Zout Visplateau</b> gerookte zalm, garnalen, tempura mosseltjes, inktvis, gamba's en huisgemaakte mayonaise	17,00

Gerechten met ✓ teken zijn vegetarisch.

Veel van onze gerechten zijn ook glutenvrij mogelijk, onze medewerkers helpen u graag.

# HOOFDGERECHTEN

<b>Kabeljauw</b> met een romige saus van Noordzeekrab en bieslook	22,75
<b>Paling in het groen</b> gestoofde paling met groene kruiden en aardappeltjes	23,50
<b>Zalm</b> met een krokante korst van Parmezaan met parelcouscous, spinazie, basilicum en Parmaham	21,50
<b>Mosselen</b> gekookte mosselen met bijpassend garnituur	21,50
<b>Vis van de dag</b> laat de chef u verrassen met vis geserveerd met bijpassend garnituur en saus	dagprijs
<b>Wrap</b> ✓ met wilde spinazie, gebakken oesterzwammen en gorgonzola	16,50
<b>Veganistische Saté</b> ✓ Indonesische veganistische kip met een pittige pindasaus, gadogado en een bolletje notenrijst	17,50
<b>Beans Bourguignon</b> ✓ met kidneybonen, champignons, sjalot en rode wijn geserveerd met rijst en gemengde salade	16,50
<b>Vlees van de week</b> wisselende vleessoorten met bijpassende saus	weekprijs
<b>Black Angus biefstuk</b> met een saus van sjalotjes geserveerd met rookspek	23,50
<b>Extra: als Surf en Turf</b>	+7,50
<b>Spaghetti Zoet of Zout</b> spaghetti met kalfsgehakt, tomaat, knoflook en basilicum geserveerd met een frisse komkommersalade en Parmazaanse kaas	18,50
<b>Ossobuco</b> met een jus van tomaatjes, basilicum en knoflook	21,50
<b>Saté</b> van kippendijen met pittige pindasaus en atjar	17,00
<b>Speenvarken</b> licht gerookte speenvarken geserveerd met krokante spek, Luikse mosterdsaus en gepofte aardappel	22,50



Onze wraps worden gemaakt van Nina Laffa brood. Het Laffa brood wordt gemaakt volgens een 80 jaar oud familie-recept. Een recept met pure ingrediënten **zonder** toevoegingen. De wraps worden volgens een 'slow-baking' proces afgebakken in de steenoven.

Bij onze hoofdgerechten krijgt u heerlijke verse friet geserveerd!

## MAALTIJDSALADES

<b>Gado Gado (vegan)</b> ✓ taugé, boontjes, komkommer, veganistische saté, little gem en pindasaus	14,00
<b>Healthy People</b> met gerookte kip, granaatappel, walnoot, yoghurt, quinoa, avocado en marshmallow van bosbessen	15,00
<b>Salade Surf en Turf</b> met carpaccio en knoflookgamba's	15,00
<b>Salade Zoet of Zout</b> met gerookte zalm, garniaaltjes, tonijn, mosseltjes en gerookte forel geserveerd met savorasaus en cocktailsaus	18,50
<b>Salade Zoet of Zout</b> Iedere dag een heerlijke nieuwe salade	dagprijs

De Haringvlietdam is het zesde bouwwerk van de Deltawerken. De dam is 5 kilometer lang en 56 meter breed. Hij heeft in totaal 17 sluizen die ieder 56,5 meter breed zijn. Jaarlijks wordt 30 miljard m<sup>3</sup> water gespuid.