



SEAFOOD RESTAURANT

SALT LUNCH (11.30 TOT 16.30)

"12 UURTJE" SALT <i>Bisque ~ gerookte zalm ~ Hollandse garnalenkroket</i>	13
FLAMMKUCHEN PATA NEGRA <i>Truffelcrème ~ zongedroogde tomaat ~ pijnboompitten</i>	14
ZALM CLUB SANDWICH <i>Hollandse garnalen ~ cocktailmayonaise ~ ei ~ rode ui</i>	14.5
WATER & WEI <i>Hollandse garnalenkroketten ~ kalfskroket</i>	11
SPINAZIE SALADE <i>Gamba's ~ truffelvinaigrette ~ Parmezaanse kaas ~ lente-ui</i>	15

MENU VAN DE CHEF

Hele dag verkrijgbaar

WISSELEND 3 GANGEN MENU

VAN DE CHEF

35

SALT SPECIALS

Gelieve de Salt specials minimaal 24 uur van tevoren bestellen (prijzen op aanvraag)

KING CRAB

Op spectaculaire wijze geserveerd door onze Chefs

DORADE AM SALT V.A. 2 PERSONEN

Hele dorade in zoutkorst met bijpassende garnituren

KREEFT UIT ONS HOMARIUM

Thermidor of gegrild

* Tussen 16:30 en 17:30 uur serveren wij alleen Salt bites

VOORGERECHTEN

GARNALENCOCKTAIL <i>Hollandse garnalen ~ bloedsinaasappel ~ cocktailmayonaise</i>	13.5
GEGRATINEERDE MOSSELEN <i>Mornaysaus ~ Gruyère ~ citroen ~ peterselie</i>	14
SALADE RICHE "CHEF'S SPECIAL" <i>Pata Negra ~ kreeft ~ eendenlever ~ vadouvanmayonaise</i>	18
TONIJNTARTAAR <i>Ponzu ~ nori ~ sesam ~ dragonmayonaise</i>	12
BISQUE ROYALE <i>Kreeft ~ Hollandse garnalen ~ crème fraîche</i>	16
RAVIOLI VAN KREEFT <i>Oosterse wijze ~ runderbouillon ~ sereh ~ limoenblad</i>	15
HALF DOZIYN OESTERS <i>Huisgemaakte vinaigrette ~ komkommer parels</i>	18
BEEF TATAKI <i>Freygaard rund ~ oesterschuim ~ ansjovis</i>	14

VEGETARISCH

Laat u verrassen door de keuken

HOOFDGERECHTEN VLEES

SALT FLANK STEAK <i>Kruidenkorst ~ seizoensgroenten ~ duxelles ~ truffeljus</i>	24
BEEF BURGER <i>Cheddar ~ augurk ~ bacon ~ truffelmayonaise</i>	16

SIDE ITEMS

FRITES MET MAYONAISE	4
VERSE GEMENGDE GROENTEN	5
SIDE SALAD	4.5

* Niet los te bestellen

HOOFDGERECHTEN VIS



MOSSELEN KEUZE UIT: <i>Klassieke wijze</i>	19
<i>Oosterse wijze</i>	20
ZALM & TONIJN <i>Fettuccine ~ asperge ~ komkommer ~ soja ~ gember</i>	24
CATCH OF THE DAY <i>Specialiteit van de chef</i>	DAGPRIJS
GRIET <i>Schorseneer ~ paddenstoel ~ sjalot ~ mosterd beurre blanc</i>	25
NOORDZEETONG <i>A la meunière ~ kappertjes ~ spinazie ~ Hollandse garnalen</i>	DAGPRIJS

PLATEAUS V.A. 2 PERSONEN

MIXED GRILL

Verschillende vis & schaaldieren van de plancha zoals: Kreeft ~ zalm ~ tijger gamba's

30 P.P.

SALT COMBINATION

Een combinatie van fruits de mer & mixed grill

35 P.P.

Extra te bestellen:

<i>Half dozijn oesters</i>	+ 18
<i>Halve Kreeft</i>	+ 14

DESSERTS

COUPE DU NOOR <i>Bol vanille ijs ~ Bastogne crumble ~ slagroom</i>	3.5
SALT FRIANDISES <i>Bonbons van onze huispatissier Vermeer</i>	3 P.P.
CRÈME BRÛLÉE <i>Vanille ~ salted caramel</i>	8
KAASPLATEAU <i>Selectie van exclusieve kaassoorten van Het Kaasatelier</i>	12
ESPRESSO MARTINI <i>After dinner cocktail ~ Marula Liqueur ~ Belvedere Vodka ~ koffie</i>	12

* Gelieve dieetwensen en allergieën te allen tijde te melden



SEAFOOD RESTAURANT