

SALT



SEAFOOD RESTAURANT

SALT SANDWICHES (11.30 TOT 16.00)

SANDWICH BOUILLABAISSE	19
<i>Gamba ~ kokkel ~ mossel ~ tomaten crème ~ pinsa ~ kreeften-mornay saus</i>	
TOAST GARNALENKROKETTEN	18
<i>4 stuks ~ cocktailmayonaise ~ zuurdesum</i>	
SANDWICH RIB-EYE	18
<i>Gerookte rib-eye ~ truffelricotta ~ Amsterdamse ui ~ krokante maïs</i>	
SALADE SALT	21
<i>Gerookte zalm ~ paling ~ makreelsalade ~ rivierkreeft ~ cocktailmayonaise</i>	
SANDWICH BURRATA	17
<i>Gerookte burrata ~ tomatentartaar ~ limoenolie ~ basilicum</i>	
12 UURTJE SALT	19
<i>Gerookte zalm ~ garnalenkroketjes ~ kreeftenbisque ~ cocktailmayonaise</i>	

PERSIAN CAVIAR	10 GR	30 GR
BLCK PEARL KAVIAAR	45	120
<i>Blini ~ gerookte zalm ~ crème fraîche</i>		
OSCIËTRA KAVIAAR	49	135
<i>Blini ~ gerookte zalm ~ crème fraîche</i>		

SIDE ITEMS

FRITES	6.5
VERSE GEMENGDE GROENTEN	7.5
SIDE SALAD	7
KREEFTENRISOTTO	15

* Tussen 16:00 & 17:30 serveren wij uitsluitend Salt Bites

PETIT HORS D'OEUVRES

OESTER	p.s. 4.5
<i>Oysri oyster ~ komkommerparels ~ Salt vinaigrette</i>	
VONGOLE	14
<i>Nouilly Prat saus ~ bieslook ~ limoen ~ pinsa</i>	
BREEKBROOD	7.5
<i>Miraval olijfolie ~ Jersey boter</i>	
TARTELETTE ZALMTARTAAR	7
<i>Misomayonaise ~ kaviaar (+ 6)</i>	
TARTELETTE TONIJNTARTAAR	8
<i>Avocadocrème ~ kaviaar (+ 6)</i>	

VOORGERECHTEN

BUIKSPEK & LANGOUSTINE	20
<i>Hoisin ~ gepofte rijst ~ crème van zoete aardappel</i>	
TONIJN TATAKI	18
<i>Dashi meringue ~ soja-wasabi vinaigrette ~ komkommer ~ misomayonaise</i>	
OESTERS	27
<i>Half dozijn ~ Oysri oysters ~ Salt vinaigrette</i>	
BISQUE D'HOMARD	16
<i>Rivierkreeft ~ crème fraîche ~ focaccia</i>	
COQUILLES	19
<i>Pata Negra ~ kruidenmayonaise ~ rammenas ~ citrus beurre blanc</i>	
CEVICHE ZALM	17
<i>Yuzu-kosho vinaigrette ~ bieslook ~ Granny Smith ~ retlich</i>	
RIB-EYE TORTELLINI	18
<i>Gevulde rib-eye ~ truffelricotta ~ Amsterdamse ui ~ krokante maïs</i>	

VOORGERECHT VEGA

BURRATA	17
<i>Gerookt ~ tomatentartaar ~ limoenolie ~ basilicum</i>	

HOOFDGERECHT VEGA

PANISSE	24
<i>Gebakken ~ olijven crumble ~ crème van wortel & miso ~ gebrande ui</i>	

HOOFDGERECHT VLEES

BAVETTE	32
<i>Aardappel muffin ~ gebrande maïs ~ asperge ~ bearnaise saus</i>	

* Gelieve allergieën en dieetwensen te allen tijde te melden

HOOFDGERECHTEN VIS

CATCH OF THE DAY	DAGPRIJS
<i>Wisselende specialiteit van de chef</i>	
ZEEBAARS	28
<i>Coquille ~ venkel-kaviaar salade ~ gegrilde asperge ~ asperge beurre blanc</i>	
HEILBOT	27
<i>Riso venere ~ lamsoor ~ venkel ~ Nouilly Prat saus</i>	
GAMBA'S & KREEFT	34
<i>Kreeftenrisotto ~ halve kreeft ~ gamba's ~ groene asperges</i>	
NOORDZEETONG	46
<i>+/- 400 gram ~ spinazie ~ remoulade ~ kappertjes</i>	

MIXED GRILL (2 personen)	85
<i>Kreeftenrisotto ~ langoustine ~ gamba's ~ heilbot ~ zeebaars ~ lamsoor ~ kreeftensaus</i>	
FRUITS DE MER (2 personen)	85
<i>Mix van diverse schaal- en schelpdieren</i>	
SUPPLEMENT HALVE KREEFT	20
SUPPLEMENT BLCK PEARL KAVIAAR	10 gram 38
	30 gram 99
HELE KREEFT (uit ons homarium)	
GEGRILD	48
<i>Zilte groenten ~ kreeftenrisotto ~ kreeftensaus</i>	
GEGRATINEERD	46
<i>Kreeften-mornay saus ~ frites ~ frisse salade</i>	

NAGERECHTEN

RABARBER & FRAMBOOS	15
<i>Parfait framboos ~ rabarber ~ gel van framboos ~ meringue</i>	
CHEESECAKE	14
<i>Chocolade ~ Matcha ~ compôte van sinaasappel ~ mandarijnen gel</i>	
KAASPLATEAU	18
<i>Selectie exclusieve kazen van Alexanderhoeve</i>	
FRIANDISES	6
<i>F&R Pastry ~ 2 bonbons</i>	
ESPRESSO MARTINI	14
<i>After dinner cocktail</i>	
SGROPPINO	14
<i>Limoen sorbet ~ Belvedere Vodka ~ prosecco</i>	

* Gelieve niet af te wijken van bovenstaande ingrediënten