VISKANTINE

bij de machinist

OESTERS FINE DE CLAIRE	*citroen, sjalotvinaigrette* 3,75 p/st.
CREVETTES	*gekookte garnalen, citroenmayonaise* 14,50
KRABBENPOTEN	*citroenmayonaise* 14,50
ORTIZ SARDINES GRATIN	*sardines, broodkruim, groene kruiden* 12,50
SPIERING	*gefrituurde spiering, citroen* 7,50
SCHEERMESSEN	*uit de Mibrasa, olijfolie* 16,50
MOSSELEN	*uit de houtoven, knoflook, groene kruiden* 15,00
TOMATENSALADE MET TONIJN	*vleestomaat, tonijnbuik, witte ui, olijfolie* 10,50
GRIEKSE SALADE	*tomaat, olijven, witte ui, feta* 9,50
CALAMARI AIOLI	*gefrituurde inktvis, aioli* 12,50
BRIOCHEBROOD	*olijventapenade, olijfolie* 8,50

GEGRILDE SARDINES	*zeezout, citroen, knoflook, peterselie* 14,50
TONIJN	*antiboise, Maldon-zout, rode peper* 24,50
WILDE GAMBA'S	*chimichurri, geroosterde knoflook* 19,50
HELE ZEEBAARS	*ansjovisboter, Maldon-zout* 27,50
HELE DORADE	*zeezout, olijfolie, groene kruiden* 27,50
ZALMFILET	*uit de houtoven, amandel, mango-chutney* 25,50

RIBEYE (200 gr)	*Café de Paris-boter* 29,50
POUSSIN	*piepkuiken, tomatenfurikake, gerookte knoflook* 24,50
KNOLSELDERIJSTEAK	*romesco, puntpaprika, oesterzwam, chimichurri* 23,50
IBERICO BRAADWORST	*tomatensalsa, mosterd* 12,50

FRANSE FRIETEN	*groene kruiden, mayonaise* 5,50
GEPOFTE AARDAPPEL	*crème fraîche, zeezout* 3,75
PATATAS BRAVAS	*salsa brava* 6,50
GROENE ASPERGES	*amandelen, zeezout* 7,50
PUNTPAPRIKA'S	*tomatenfurikake, gerookt zeezout* 6,50

AARDBEIEN	*slagroom, munt* 7,50
ANANAS VAN DE BBQ	*rode peper, kokos, karamel* 7,50
PASTEL DE NATA	*Portugees taartje, crème fraîche* 4,50
RAKETJE	2,50

We koken met wat de vissers dagelijks aanleveren, waardoor gerechten en prijzen kunnen wisselen.
Alle gerechten zijn om samen te delen en verschijnen op tafel zodra ze klaar zijn.

Omdat we in onze keuken veel werken met schaal- en schelpdieren,
kunnen we bij een ernstige allergie helaas geen veilige ervaring garanderen.