

VOORGERECHTEN

CARPACCIO SALENTEIN PREMIUM BEEF Carpaccio met pesto, pijnboompit, Parmigiano Reggiano en rucola cress	24
STEAK TARTAAR Steak tartaar met krokante zuurdesem, gerookte eidooiermayonaise en gepocheerd kwartelei	22.5
GANZENLEVER EN SALENTEIN PREMIUM BEEF Terrine van ganzenlever met Salentein ham, jus met bladselderij, kleine salade van Granny Smith appel en selderij	26.5
CEVICHE VAN ZEEBAARS Zacht gegaard in citrussap, dun geschaafde venkel, koriander en kleine salade van gerookte aardappel en mango	21.5
GEROOKTE ZALM BAWYKOV Gerookte zalm met crème fraîche, bieslook en gesnipperde banaansjalot	31
ARTISJOK Zacht gegaarde artisjok met salade van ei, gefrituurde artisjok, broodcroutons en vinaigrette van oregano en citroen	21.5
RODE BIET Rode biet met geitenkaas, oude balsamico-azijn, bietensla en krokante filodeeg, klaverzuring en appel	19.5
extra ganzenleverkrullen bij uw gerecht	6.5
extra kaviaar bij uw gerecht (10 gram)	30
extra wintertruffel bij uw gerecht	10

HOOFDGERECHTEN

Geserveerd met een klein bord garnituur en friet

KWARTEL Zacht gegaarde kwartel van de barbecue en braadjus met limoen	31
ZWEZERIK (150 GRAM) Krokant gebakken kalfshart zwezerik	38.5
TARBOT Gebakken tarbotfilet	45
1/1 KREEFT Hele kreeft van de barbecue met limoenboter en oregano	55
RAVIOLI Ravioli met paddenstoel, jonge spinazie, gepofte mais en bosui	29.5

AMIGOS SALENTEIN MENU

Laat u verrassen door onze chef met vijf gerechten van zijn keuze.
Exclusief per tafel beschikbaar. Prijs per persoon.

99

SALENTEIN PREMIUM BEEF

Geserveerd met friet, chimichurrie, mayonaise en groene salade

PICANHA 200 gram	31
FLAT IRON 180 gram	30
RIBEYE 250 gram	45
ENTRECOTE 200 gram	31.5
OSSENHAAS 160 gram	39.5
ASADO Chef's keuze van drie verschillende soorten Salentein Premium Beef	
600 gram	85
900 gram	125
1200 gram	175
1500 gram	205

BIJGERECHTEN

extra / in plaats van

PAPAS SALENTEIN Frites van Zuyd met avocado, gesnipperde sjalot, kaas en mayonaise	5	2.5
POLENTA EN MANCHEGO Gefrituurde maiskroketjes met manchego kaas en kruiden	5	2.5
KRUIDENRISOTTO Risotto met manchego kaas en verse tuinkruiden	5	2.5
TOMATENSALADE Diverse soorten rijpe Hollandse tomaten met rode ui, zwarte peper en olijfolie	5	
SEIZOENSGROENTEN Kort gebakken op de barbecue met zeezout en olijfolie	5	

SAUZEN

Bearnaisesaus	3.5
Hollandaisesaus met chimichurrie	3.5
Pepersaus	3.5
Rode wijnjus	3.5
Spicy tomatensaus	3.5