

DINER

SHARED DINING

Bij Shared Dining (à la carte) gaat het om samen genieten en delen. Een goede manier om kennis te maken met de overheerlijke gerechten uit onze keuken. De gerechten zijn in een kleine en grote variant te bestellen.

PROEVERIJ MARINA LOUNGE 8 GERECHTJES | 39,50 P.P.

Een proeverij van diverse gerechten welke zorgvuldig zijn geselecteerd door onze chef

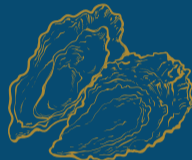
(keuze uit alleen vlees, vis, vegetarisch of een combinatie)

MARINA SPECIAL

ZEEUWSE OESTERS PER STUK

4,75

- rauwe oester met rode wijnazijn, chiliflakes, bieslook en citroen
- gestoomde oester met gember en chili
- gegratineerde oester met spinazie en Hollandaisesaus



KOUD

Klein Groot

VLEES

IBERICO HAM | 25 GR | 50 GR 9,50 | 16,50
dun gesneden Iberico ham met zoetzure tomatencompote

KALFSLENDE 9,00 | 15,50
zacht gegaarde kalfslede geserveerd met tomaat ingelegd in vitaal zeezout en dragonazijn, biologische olijfolie en krullen van Grana Padano

CARPACCIO 7,00 | 12,50
dun gesneden rundermuis, zongedroogde tomaat, Grana Padano, pittenmix en huisgemaakte truffelcrème

STEAK TARTAAR 13,50 | 22,50
klassieker van gesneden rundvlees met kappertjes, Worcestersaus, cornichons, banaansjalot en Dijonmosterd

VIS,- SCHAAL- EN SCHELPIEDIEREN

ZALM & GAMBA 10,50 | 15,00
gemarineerde zalm, gebakken gamba en kruidensla

TACO KRAB | 2 ST | 3 ST 11,50 | 15,50
krokante taco gevuld met krab, wakame en wasabi topping

VEGETARISCH

HALLOUMI 8,50 | 13,50
gegrilde halloumi kaas, met gegratineerde vijgen, walnoten en siroop van Sherry

SOEPEN

Klein Groot

CRÈMESOEP VAN EEKHOORNTJESBROOD 5,00 | 9,50
met rundvleesravioli en Amsterdamse ui

NOORDZEE KRABBENBISQUE 8,50 | 11,50
bisque van Noordzeekrabben met cognac

POMODORISOEP 4,00 | 6,50
soep van pomodori tomaat met pesto

WARM

Klein Groot

VLEES

TOURNEDOS 21,50 | 28,50
gebraden tournedos met fondant van zoete aardappel, geglaceerde meloes ui en specerijenjus

RIBEYE 18,50 | 26,00
gegrilde ribeye met romanesco, gebrande paprika en diverse kruiden

VIS,- SCHAAL- EN SCHELPIEDIEREN

GAMBA'S | 3 ST | 6 ST 9,50 | 13,50
krokante gamba's met wakame salade en sesam-soja dressing

COQUILLES | 2 ST | 3 ST 10,50 | 17,50
kort geroosterde coquilles geserveerd met wilde spinazie en saffraansaus

SPAGHETTI GAMBA 9,50 | 18,50
spaghetti met in knoflookolie gebakken gamba's, bosui en paddenstoelen

KABELJAUW 18,50 | 28,00
op de huid gebakken kabeljauw, in kippenbouillon gestoofde prei, springroll van garnalen en een saus van gerookte knoflook

HEILBOT EN SOFTSHELL KRAB 22,00 | 29,50
gegrilde heilbotfilet met krokante softshell krab, kort geroosterde cantharellen en een frisse Chablis-botersaus

VEGETARISCH

DAVAI CHEEZY DUMPLINGS (VEGAN) 8,50 | 13,50
gevulde pasta met gebrande artisjok en tijmolie

RISOTTO TARTUFO 12,50 | 20,50
risotto met gepocheerd scharrelei, geschaafde Grana Padano en truffelolie

MINIGROENTEN 12,50 | 20,50
in groene thee gegaarde jasmijnrijst met gestoofde minigroenten en warme dressing van tomaat en koriander

ON THE SIDE

AMBACHTELIJKE FRITES 4,50
met mayonaise

GEROOSTERDE ROSEVAL AARDAPPEL 4,50
met rozemarijn en zeezout

SEIZOENSSALADE 4,50
salade met ingrediënten van het seizoen

GEGRILDE GROENTEN 4,50
diverse gegrilde groenten

DESSERTS

Klein Groot

DESSERTPROEVERIJ 16,50
proeverij van diverse zoete lekkernijen

KAASPLANK 9,00 | 14,50
selectie van diverse kaassoorten met rozijnenbrood en appelstroop

CRÈME BRÛLÉE 5,50 | 9,50
tonkabonen crème brûlée met vanille roomijs, karamel fudge en gesuikerde amandel

TARTE TATIN 5,00 | 8,50
van Pink Lady appel, gezouten karamel en kaneelroomijs

CHOCOLADE 7,00 | 12,50
chocolade bol gevuld met boerenroomijs, rood fruit compote en koekcrunch