



Lieve klanten,

Welkom in Split, eet smakelijk & geniet met volle teugen!

We werken met een wekelijks wisselende drank- en eetkaart waarbij de gerechtjes bedoeld zijn om te delen met uw gezelschap.

Mogen wij U vragen om uw laatste gerechtje voor 21u15 & het laatste drankje voor 22u45 door te geven.

Indien U gelimiteerd bent in tijd, vanwege bvb. een bezoek aan de Budascoop, gelieve dit bij aanvang te melden

APPETIZERS

- Mini- garnaalkroketjes met verse tartaarsaus
- Mini-Ibericokroketjes met zuiderse aioli
- Nobashi-garnalen met oosterse dip
- Chicken Yakitori met geroosterde sesamsaus, granaatappel & pijpajuin
- Kroepoek met gravad lax-zalm, zure room & verse tuinkruiden
- Tarteletjes van geitekaas, peer, vijg & tijm
- "Rösti" Ostendaise met knolselderpuree, zure room & grijze garnalen
- Calamares à la Romana met verse tartaarsaus
- Patatas bravas met zuiderse aioli en tomatensalsa
- Escargots à la Bourguignonne (12) met kruidenboter
- Oesters (4) met Gin & Tonic-schuimpje

OP TOAST

- Bruschetta "Split" met mozzarella, Italiaanse ham, tomaat & courgette
- Bruschetta "Camembert" met appel, vijg, blauwe bes & tijm
- Lauw Naanbrood met rundscarpaccio, parmezaan, granaatappel & truffelmayo
- Witte pens in gandaham met appel-peerkonfijt & foie
- Bospaddestoelen in lookboter & kruidenkaas

LET'S SHARE (MEAT)

- Tagliata van rund met pesto, rucola, parmezaan, zongedroogde tomaat & radijs
- Tataki thai beef met mango, soyamayo, pijpajuin & granaatappel
- Tika Masala met hoevekip, rijkelijk veel groentjes & wilde rijst
- Wilde eend met mangochutney, tijm & pompelmoes
- Artisanale Zwarte Woud ham-kroketjes (4 stuks)
- Taco (3 of 4 stuks) met pulled pork, butternut, BBQ-saus & tuinkers
-

LET'S SHARE (FISH)

- Tataki van tonijn met wakame en wasabimayo
- Tartaar van tonijn met mango & avocado
- Ravioli met kreeft, bisque en rivierkreeftjes (3 of 4 stuks)
- Kort gebakken "Coquille" (5) met bloemkoolcrème & krokantje van ham
- Artisanale zalm-kroketjes (4stuks) met slaatje en verse tartaarsaus
- Taco (3 of 4 stuks) met scampi, mango, oosterse dip & tuinkers
- Tika Masala met scampi, rijkelijk veel groentjes & wilde rijst

LET'S SHARE (VEGI)

- Ravioli met bospaddestoelen & truffelroomsausje (3 of 4)

Heeft u een allergie? Aarzel niet om dit ons te melden;

Wij werken met verse producten,

vandaar willen wij ons verontschuldigen als een bepaald gerecht of ingrediënt uit voorraad is

Chef's Choice

Starters

Syrische Muhammara- dip met crackers

Wortel-pompoensoepje met yellow curry, kokos, appel & spekjes

Rösti "Ostendaise" met knolselderpuree, zure room & grijze garnalen

Sharing plates

Lauw naanbrood met kort gebakken hertenfilet, parmezaan & truffelmayo

Tartaar van tonijn met avocado & mango

Artisanale witlof-ham-kroket met verse tartaarsaus & witlof-slaatje

Ravioli van bospaddestoel met truffelroomsausje

Of Ravioli van kreeft met bisquesausje

Optionele hapjes & plates

Zeeuwse Creuse "oesters" met Gin & Tonic-schuimpje (2 stuks) - €7

Mini garnaalkroketjes met verse tartaarsaus (4stuks) - €8

Toast witte pens met appel-peerkonfijt, ham & foie gras (2 stuks) - €9

Taco Pulled Pork met butternut, waterkers & BBQ-dip (2 stuks) - €10

Sweet Ending

Coupe Vanille met rode vruchten

Of Cheesecake met exotische vruchtencoulis

- *Of* Chocoladetaartje "Truffon" met meringue

Indien U vragen en/of opmerkingen heeft over bovenstaande menu i.v.m. bepaalde allergieën,

aarzel niet om 1 van onze medewerkers aan te spreken