



STARTERS / VOORGERECHTEN

- Shrimp Chupe; Peruvian style soup with potatoe, gamba, carrot, corn, milk & coriander** **Naf. 18.50**
Peruvaanse soep met aardappel, wortel, gamba, mais, melk & koriander
- Pumpkinsoup** **Naf. 13.00**
Pompoensoep
- Young cheese fondue served with homemade bread & salad** **Naf. 17.50**
Kaasfondue van jonge kaas geserveerd met huisgemaakt brood & salade
- Ceviche fish and shrimp, served in a banana basket with salad** **Naf. 24.00**
Ceviche van vis en garnalen, geserveerd in een bananenmandje en met salade
- Beef carpaccio with pesto, parmesan, pitmix & salade** **Naf. 19.50**
Carpaccio van rundvlees met pesto, parmezaan pitjes & salade
- Gratinated bruchetta's with tomato sauce, mozzarella, mushrooms & bacon** **Naf. 14.50**
Gegratineerde bruchetta's met tomatensaus, mozzarella, champignons & bacon
- Goatcheese & vegetables tempura** **Naf. 16.50**
Geitenkaas & groenten in tempura



MAIN COURSES / HOOFDGERECHTEN

- Tournedos with bali sauce (spicy) & mustard sauce served with spinach sauté & mashed potatoes with truffle** **Nafl. 47.50**
Tournedos met balisau (pittig) & mosterdsaus, geserveerd met roergebakken spinazie & truffelpuree
- Rib-eye steak with green pepper sauce served with spiced potatoes & vegetables** **Nafl. 46.50**
Rib-eye met groene pepersaus, gekruide aardappelen & groenten
- Chicken fillet stuffed with herbs & cream cheese, wrapped in bacon and served with mushroom sauce, mashed potatoes & vegetables** **Nafl. 31.50**
Met kruiden en roomkaas gevulde ballen van kipfilet, in bacon gewikkeld en geserveerd met puree, groenten & champignonsaus
- Pork tenderloin stuffed with apple and prunes served with red wine-raspberry sauce, vegetables & mashed potatoes with truffle** **Nafl. 37.50**
Varkenshaas gevuld met pruimen & appel, geserveerd met frambozen-rode wijn saus, truffelpuree & groenten
- Dradu (local white fish)crispy skin served with black calamari risotto, spinach & sundried tomato pesto** **Nafl. 29.50**
Dradu (lokale witvis) op de huid gebakken met zwarte calamari risotto, spinazie & pesto van zongedroogde tomaat
- Salmon crispy skin served with pink ginger sauce, potato gratin & vegetables** **Nafl. 41.50**
Zalm op de huid gebakken geserveerd met roze gingersaus, gratin & groenten
- Fresh local tuna steak served with teriyaki sauce, spiced potatoes, vegetables & tomato relish** **Nafl. 39.50**
Verse lokale tonijnsteak geserveerd met teriyaki saus, gekruide aardappelen, groenten & tomaten relish
- Tagliatelle pasta with shrimps & truffle sauce** **Nafl. 32.50**
Tagliatelle pasta met garnalen en truffel saus
- Ricotta and spinach cannelloni gratinated with mozzarella & tomato sauce** **Nafl. 32.00**
Cannelloni gevuld met ricotta en spinazie, gegratineerd met mozzarella & tomatensaus



DESSERTS

Cheese cake topped with baileys <i>Cheese cake met een laagje baileys</i>	Nafl. 17.50
Vanilla crème brûlée <i>Crème brûlée van vanille</i>	Nafl. 15.00
Yoghurt mousse with raspberry compôte <i>Mousse van yoghurt met compôte van frambozen</i>	Nafl. 12.50
Lime and carrot sorbet with cucumber-mint compôte and aloe vera jelly <i>Sorbet van limoen en wortel geserveerd met komkommer-mint compôte & Aloe Vera gel</i>	Nafl. 12.50
Marshmallow brownie with vanilla ice <i>Brownie met marshmallow geserveerd met vanilleijs</i>	Nafl. 14.00

COFFEES

Coffee, Cappuccino, Espresso, Café au Lait	starting at Nafl. 4,75
Fresh mint Tea or Tea with choice of flavours	Nafl. 5,-
Bizarro Café <i>Chocolate, honey, cinnamon, coffee & cream</i>	Nafl. 7.25
Café Loco <i>Bacardi tequila, amaretto, coffee & cream</i>	Nafl. 12.75
Cubano Café <i>Bacardi select, cane sugar, coffee & cream</i>	Nafl. 12.75
Amangelico <i>Café Frangelico, amaretto, coffee & cream</i>	Nafl. 12.75
Café King Baileys <i>Baileys, chocolate, Kahlua, coffee & cream</i>	Nafl. 12.75
Café Curacao <i>Ponche crema, orange liquor, coffee & cream</i>	Nafl. 12.75
Or make your own coffee!	Nafl. 12.75
<i>Dom Benedictine, Grand Marnier, Cointreau, Drambuie, Tia Maria, Kahlua, Sambuca, Frangelico, Amaretto, Liquor 43</i>	
Or choose one of our cognacs!	Nafl. 14.50
<i>Hennessy VS, Courvoiser VSOP, Remy Martin VSOP, Calvados Pere Magloire</i>	

Ask for our humidior with the selection of Cuban cigars!