

MENU

DINER | 12:00 - 23:00

BITES

BROOD huisgemaakte kruidenolie & kruidenboter	VEGETARISCH VEGAN	€ 6,50
TAGGIASCHE OLIJVEN		€ 4,95
KLASSIEKE OESTER vinaigrette & sjalot		€ 4,50 p.s.
OESTER UIT DE JOSPER spinazie & bearnaise		€ 4,95 p.s.
BRUSCHETTA SERRANOHAM tomaat & rucola		€ 11,50
BRUSCHETTA TOMAAT rucola		€ 11,50

VOORGERECHTEN

STEAK TARTAAR klassieke bereiding	€ 17,00
CARPACCIO GEROOKTE RIB-EYE little gem, roomkaas, gekarameliseerde ui & chimichurri	€ 18,00
BURRATA tomaten-basilicumsalsa	€ 17,00
AUBERGINE UIT DE JOSPER geitenkaas & walnoten	€ 15,50
TONIJN TATAKI wasabi, sesamzaadjes & sojasaus	€ 17,50
GEMARINEERDE MAKREEL Japanse komkommer, augurk & yuzu dressing	€ 16,50
TOAST GEROOKTE ZALM zuurdesem, gemengde sla & kruidenolie	€ 16,50
GAMBA’S UIT DE JOSPER gepofte knoflook, rode peper & groene kruiden	€ 16,00
GEGRILDE COQUILLES doperwtencrème & chorizocrumble	€ 21,50
HALVE KREEFT limoenmayonaise	€ 27,00
SOEP VAN DE DAG	€ 9,95

BLACK’S SALADE

salade met tomaat, komkommer, bieten, rode ui, walnoten, ei, kaaschips, guacamole, Parmezaan & croutons
Kies je soort sla: **LITTLE GEM** | **GEMENGDE SALADE**
Kies je topping: **STEAK** | **GEITENKAAS** | **GEGRILDE GROENTE**

CAESAR SALADE little gem, croutons, krokante bacon, Parmezaans & Caesardressing Kies je topping: GEGRILDE KIP OF GAMBA’S	€ 25,50
--	---------

BLACK’S CLASSICS

geserveerd met onbeperkt verse friet & een saus naar keuze	
TOURNEDOS BLACK ANGUS 180 GRAM 250 GRAM	€ 36,50 € 43,00
CHEF’S STEAK 200 GRAM	€ 33,00
RIB-EYE 600 GRAM voor twee personen	€ 75,00
BLACK ANGUS BURGER brioche, cheddar, relish van tomaat, ui, augurk & chipotle bbq supplement: roquefort + € 2,50 vegetarisch mogelijk	€ 23,00
HELE KREEFT 500 GRAM huisgemaakte kruidenolie	€ 52,00

HOOFDGERECHTEN

geserveerd met onbeperkt verse frites	
PIEPKUIKEN citroen & tijmsaus	€ 29,50
VEGETARISCHE CURRY zoete aardappel, crème fraîche & pappadum	€ 28,00
VEGA BURGER brioche, cheddar, relish van tomaat, ui, augurk & chipotle bbq supplement: roquefort + € 2,50	€ 23,00
MISO KABELJAUWFILET honing-soja, paddenstoelen, radijs & misosaus	€ 32,00
ZEEUWSE MOSSELEN groenten, zeekraal, whisky- & knoflooksaus	€ 33,00
VISSTOOF A LA BISTRO BRASSERIE BLEU bisque met schaal & schelpdieren uit de Josper - met toast	€ 31,50
VANGST VAN DE DAG	€ dagprijs
CHEF’S SPECIAL	€ dagprijs
LET’S SURF IT! combineer je hoofdgerecht met een halve kreeft	+ € 27,00

SUPPLEMENTEN

SAUZEN béarnaise pepersaus kruidenboter chimichurri	€ 4,50
ZOETE AARDAPPELFrites Parmezaan & truffelmayonaise	€ 8,50
SPRUITJES balsamico azijn, granaatappel & Parmezaan	€ 8,50
GEGRILDE GROENTEN wisselende seizoensgroenten	€ 8,50
SIDE SALADE	€ 7,00

DESSERTS

CHOCOLADE CRUMBLE karamel & vanilleroomijs	€ 13,50
FRENCH TOAST bananenbrood & karamel-zeezoutroomijs	€ 14,00
MATCHA PANNA COTTA frambozen, gepofte rijst & witte-chocoladeroomijs	€ 14,00
SGROPPINO wodka, citroensorbet & prosecco	€ 11,00
KAASPLANK notenbrood & appelstroop	€ 17,00



DEEL UW MOMENTEN MET ONS OP INSTAGRAM
@RESTAURANTBLACKAMS