

HOLIDAY DINNER



APPETIZERS

<i>Bread Board</i>	18,50
homemade herb butter	
<i>French Oysters</i>	47,50
3 classic French oysters served with vinaigrette	

STARTERS

<i>Ham di Pasku</i>	29,75
piccalilly gel & pineapple compote	
<i>Queen Red Snapper Carpaccio</i>	32,50
mango & lime	
<i>Roasted Beetroot Salad</i>	28,75
blue cheese & walnuts	

SECOND COURSES

<i>Soup of the Day</i>	21,50
mushroom soup	
<i>Wahoo Tartare & ToBiko</i>	31,50
avocado cream	
<i>Camembert from the Mibrasa</i>	35,00
honey & sourdough bread	

MAIN COURSES

all main courses are served with fries

<i>Tenderloin 250g</i>	68,00
porcini mushroom sauce	
<i>Red Wine Featherblade Braised 250g</i>	65,50
mash, roasted shallot & jus de veau	
<i>Tuna Steak 170g</i>	60,00
local tuna, black olives, antiboise & lemon emulsion	
<i>Trio of Cauliflower</i>	42,50
spinach, pomegranate & walnuts	
<i>Grilled King Prawns</i>	58,00
lime, chilli & spiced rum sauce	
<i>Mahi Mahi</i>	57,50
local butternut squash puree, plantain chips, lime & cilantro emulsion	

<i>Sauces</i>	8,00
Bearnaise Sauce Herb Butter Pepper Sauce	

SIDES

<i>Fried Brussels Sprout</i>	15,50
Grana Padano, pomegranate & balsamic	
<i>Grilled Vegetables</i>	14,50
seasonal vegetables	
<i>French Fries</i>	12,50
mayonnaise	
<i>Sweet Potato Fries</i>	14,50
truffle mayonnaise & parmesan	

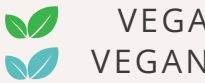
DESSERTS

<i>Chocolate Dream</i>	25,00
red fruit & vanilla ice cream	
<i>Sgroppino</i>	22,50
lemon & red fruit	
<i>Triple Passion Fruit</i>	27,50
panna cotta, passionfruit gel, passionfruit gelato & popcorn crisp	
<i>Cheese Board</i>	31,00
variety of cheese, fig bread, pomegranate & roasted almonds	



Do you have an allergy? Please let us know!
All prices are in Caribbean Guilders and including tax.

HOLIDAY DINER



BITES

<i>Brood Plank</i>	18,50
huisgemaakte kruidenboter	
<i>Franse Oesters</i>	47,50
3 klassieke Franse oesters geserveerd met vinaigrette	

VOORGERECHTEN

<i>Ham di Pasku</i>	29,75
piccalilly gel & ananas compote	
<i>Carpaccio van Red Snapper</i>	32,50
mango & limoen	
<i>Geroosterde Bietensalade</i>	28,75
blauwe kaas & walnoten	

TUSSENGERECHTEN

<i>Soep van de Dag</i>	21,50
champignonsoep	
<i>Wahoo Tartaar & ToBiko</i>	31,50
avocadocrème	
<i>Camembert uit de Mibrasa</i>	35,00
honing & zuurdesembrood	

HOOFDGERECHTEN

alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites

<i>Tournedos 250g</i>	68,00
porcini mushroom sauce	
<i>Sukade gestoofd in Rode Wijn 250g</i>	65,50
aardappelpuree, geroosterde sjalot & kalfsjus	
<i>Tonijn Steak 170g</i>	60,00
lokale tonijn, zwarte olijven, antiboise & citroen emulsie	
<i>Trio van Bloemkool</i>	42,50
spinazie, granaatappel & walnoten	
<i>Gegrilde Koningsgarnalen</i>	58,00
limoen, chili & gekruide rumsaus	
<i>Mahi Mahi</i>	57,50
puree van lokale pompoen, bakbanaanchips, limoen & koriander emulsie	

<i>Sauzen</i>	8,00
Bearnaisesaus Kruidenboter Pepersaus	

SIDES

<i>Gefrituurde Spruitjes</i>	15,50
Grana Padano, granaatappel & balsamico	
<i>Gegrilde Groenten</i>	14,50
seizoens groenten	
<i>Frites</i>	12,50
mayonaise	
<i>Zoete Aardappelfrites</i>	14,50
truffelmayonaise & parmezaanse kaas	

NAGERECHTEN

<i>Chocolate Dream</i>	25,00
rood fruit & vanille-ijs	
<i>Sgroppino</i>	22,50
citroen & rood fruit	
<i>Trio van Passievrucht</i>	27,50
panna cotta, passievruchtgel, passievruchtgelato & popcorn krokant	
<i>Kaasplank</i>	31,00
diverse kazen, vijgenbrood, granaatappel & geroosterde amandelen	

Heeft u een allergie? Laat het ons weten!
Alle prijzen zijn in Caribische Guldens en inclusief ob.

