

Salt

- DINER -

Voorgerechten



Vlees

CARPACCIO

Black Angus rund – rucola – truffelcrème – Parmezaanse kaas – radijs

17.95

IBERICO & BUIKSPEK

Iberico ham – zachtgegaarde buikspek – wagyumami – structuren van biet – olijf

17.50

GEROOKTE EEND

Gerookte eendenborst – linzensalade – zoete aardappel

17.00

HERT

Rosbief van hertenfilet – geroosterde hazelnootcrème – kweepeer

16.50



Soep

POMPOENSOEP

Bosui – bundelzwammen – geroosterde pompoen – chili olie

8.50

BOSPADDENSTOELensoep ✓

Gebakken bundelzwammen – bosui – truffelroom – kruidenolie

8.50

TOMATENSOEP ✓

Bosui – courgette

8.50



Vis

GEROOKTE ZALM

Koud gerookt – hüttenkäse – tuinkruiden – zoete aardappel – citroen

17.95

IBERICO & GAMBA

Iberico ham – krokant gebakken gamba – structuren van pastinaak – limoen crème – nori krokant

17.95

TONIJN

Tonijn tataki – sushirijst – edamame boontjes – sojagel – komkommerschium

17.50

KABELJAUW

Carpaccio van kabeljauw – tijgermelk – bieslook – gel van rode biet – snijboontjes

17.50



Vegetarisch

CAPRESE

Tomaat – basilicum – mozzarella – brioche – 'Sunny Pocket style'

15.95

VERGETEN GROENTEN

Structuren van biet – schuim van oude Beemster – vergeten groenten

15.95



Veganistisch

POKE BOWL

Sushi rijst – edamame boontjes – gember – wakame – schuim van komkommer – veganistische tonijnsalade

16.00

Toe te voegen

Gerookte zalm

of

Gegrilde kip

of

Gamba's

+6.00

Salt

Hoofdgerechten



Vlees

SURF & TURF

Gebakken flanksteak – Argentijnse gamba's – salieboter

Merlot, Pays d'Oc, Frankrijk

36.50

6.50

ENTRECOTE

Gebakken entrecote – portobello – gerookt zeezout – bearnaisesaus

Malbec, Mendoza, Argentinië

34.50

7.25

PEPERSTEAK

Gebakken steak – saus van groene pepers

Garnacha, Catalayud, Spanje

31.50

7.25

RENDANG VAN KIP

Kippendijen – rendang – geroosterde groenten – gekookt ei – Arabische rijst

Garnacha, Catalayud, Spanje

26.50

7.25

EENDENBORST

Krokant gebakken – VOC saus – krokante gnocchi

Malbec, Mendoza, Argentinië

26.50

7.25

SCHNITZEL

Gepaneerde varkensfilet – citroen – remouladesaus

Merlot, Pays d'Oc, Frankrijk

24.50

6.50

MAALTIJDSALADE

Mesclun sla – gegrilde kip – gegrilde groenten – bundelzwammen – zoetzuur – hummus

Pinot Grigio, Sicilië, Italië

22.95

6.50



Chef's special

Wisselend vlees of vis gerecht van de chef!

Wij vertellen u graag wat er vandaag op het menu staat!

Dagprijs



Voor de kleine eter



Vlees

PEPERSTEAK

Gebakken steak – saus van groene pepers

Garnacha, Catalayud, Spanje

21.95

7.25

SCHNITZEL

Gepaneerde varkensfilet – citroen – remouladesaus

Merlot, Pays d'Oc, Frankrijk

20.95

6.50

Bij al onze hoofdgerechten zijn frites en salade bij de prijs inbegrepen. Salade wordt echter niet standaard geserveerd, maar kan altijd kostenloos besteld worden.

ARRANGEMENT



€4,- MEERPRIJS



€8,- MEERPRIJS



€12,- MEERPRIJS

Salt

Hoofdgerechten



Vis



DORADE

Op de huid gebakken – gebakken
paddenstoelen – truffel – beurre blanc

Chardonnay, Murray Darling, Australië

29.95

7.25



SCHOTSE ZALM

Op de huid gebakken – krokant van risotto –
saus Hollandaise

Chardonnay, Murray Darling, Australië

29.50

7.25

RAVIOLINI GAMBA

Raviolini – Argentijnse gamba's – chili olie –
beurre blanc – cress

Semillon/Chardonnay, Big Rivers, Australië

27.50

5.60

MAALTIJDSALADE

Mesclun sla – gamba's – gegrilde groenten –
bundelzwammen – zoetzuur – hummus

Pinot Grigio, Sicilië, Italië

23.95

6.50

Bij al onze hoofdgerechten zitten frites en salade bij de prijs
inbegrepen. Salade wordt echter niet standaard geserveerd,
maar kan altijd kosteloos besteld worden.



Chef's special

Wisselend vlees of vis
gerecht van de chef!

Wij vertellen u graag wat er vandaag op het
menu staat!

Dagprijs



Vegetarisch

TRUFFELRISOTTO

Truffel – bospaddenstoelen – groene
asperges

Chardonnay, Murray Darling, Australië

22.95

7.25

MAALTIJDSALADE

Mesclun sla – gegrilde groenten –
bundelzwammen – zoetzuur – hummus

Pinot Grigio, Sicilië, Italië

19.95

6.50



Veganistisch

POMPOENCURRY

Pompoencurry – Arabische rijst – papadum –
gepofte tomaat

Semillon/Chardonnay, Big Rivers, Australië

22.95

5.60

Voor de kleine eter



Vis

SCHOTSE ZALM

Op de huid gebakken – krokant van risotto –
saus Hollandaise

Chardonnay, Murray Darling, Australië

21.95

7.25



Vegetarisch

TRUFFELRISOTTO

Truffel – bospaddenstoelen – groene
asperges

Chardonnay, Murray Darling, Australië

18.00

7.25

ARRANGEMENT



€4,- MEERPRIJS



€8,- MEERPRIJS



€12,- MEERPRIJS

Salt

Desserts



Nagerechten

PROEVERIJ VOOR TWEE

Diverse lekkernijen uit onze eigen patisserie

22.50

KAAS

Een selectie van vijf kazen van 'Puur Kaas & Delicatessen' – bleekselderij – kweeperencompote



15.75

Porto Tawny, Duoro, Portugal

5.25

DAME BLANCHE

Vanille-ijs – slagroom – chocolade parels – warme chocoladesaus

11.25

MANGO & PASSIEVRUCHT

Pannacotta – red velvet crumble – structuren van kokos

11.25

ROODFRUIT CHEESECAKE

Cheesecake – roodfruit compote – yoghurtijs – brioche – 'Sunny Pocket style'

11.25

BAILEYS & WITTE CHOCOLADE

Mousse van Baileys – blueberry cake – witte chocolade ijs – bevat alcohol

11.25

TARTE TATIN

Op zijn kop gebakken appeltaartje – vanille-ijs – karamelschuim

11.25

DESSERT VAN DE WEEK

Wekelijks wisselend gerecht van de chef

10.75



Alcoholvrije Special Coffees

CINNAMON CAPPUCCINO

Cappuccino – kaneelsiroop – slagroom – kaneelpoeder

5.00

LATTE VERWENNEN

Karamelsiroop – slagroom

5.00

KLETSKOFFIE

Koffie – karamelsiroop – slagroom – kletskoppen

5.00

CHOCOLATE CAPPUCCINO

Cappuccino – chocoladesiroop – cacaopoeder

5.00

VERWENKOFFIE

Koffie – kaneelsiroop – slagroom – kaneelpoeder

5.00



Special Coffees

KOFFIE COMPLEET

Geserveerd met bonbons

8.95

ESPRESSO MARTINI

42 Below vodka – espresso
Heerlijk bij uw nagerecht!

8.95

IRISH COFFEE

Met William Lawson's Whiskey

7.25

FRENCH COFFEE

Met Grand Marnier

7.25

43 COFFEE

Met Licor 43

7.25

SPANISH COFFEE

Met Tia Maria

7.25

ITALIAN COFFEE

Met Amaretto

7.25

Fris & Fruitig

SGROPPINO

Citroensorbet – vodka – cava

7.50

IJSKOFFIE

Met slagroom

6.50

Met karamel- of chocoladesiroop

+0.50

+0.50

ARRANGEMENT



€4,- MEERPRIJS