



FINGER FOOD

Guacamole Nikkei / totopos	18
Crispy rice with smoked eel from Kalios / goose liver / miso / sesame / nori	29
Crispy avocado / shichimi / tomatoes / ghoa cress	14
Nobashi shrimp tempura / sweet & sour mousseline (sauce) / passion fruit / shichimi	22
Gillardeau oysters / Imperial Gold caviar / dressing / dill	34
Brussels waffle with seaweed (4 pcs)	

A CRAZY MOMENT

Royal crab from the Bering sea / "beurre blanc" /white pepper from Penja	135
Imperial Gold caviar 30/50gr Baby potatoes/blini's (small pancakes) / sour cream	105/145

STREET FOOD SELECTION

Iberian Pork Bao	25
Hoisin glaze / peanut & sesame nougatine / cucumber / leek / coriander	
Spare Ribs (500 g)	34
Plum BBQ sauce / peanut / sesame / spring onion / fries	

R E E F

Salmon Maki	27
Bomló / Green Zebra tomato textures / fennel ice / wasabi / combava	
Baby Lobster	36
dan-dan butter / fried garlic / citrus / radish / mild chili / sesame	
Langoustine & Foie Gras Dumpling	32
lacquered duck consommé / smoked eel / yuzu / edamame	
Robata-Grilled Octopus	29
sweet potato / chorizo mayonnaise / relish / chips	

L E A V E S

Burrata	32
Selected tomatoes / watermelon / melon / jalapeños / basil	
Crispy Duck or Tofu Salad	34
crispy salad hoisin plum sauce / exotic fruits cashew / sesame	





COMFORT CLASSICS STARTERS

Extra Mild Smoked Salmon sour cream / onion / parsley / lemon / toasted bread	28
Grey Shrimp Croquettes (2 pcs) lemon / fried parsley	27
White Asparagus "à la Flamande"	30
White Asparagus "à la Flamande" with Grey Shrimps parsley / sour cream	36
Frog Leg Soup wild garlic / baby lettuce / fried parsley	32

MAIN COURSES

Sole "Belle Meunière" vegetable casserole / fries or butter mashed potatoes	75
Veal Sweetbreads lobster béarnaise / watercress / fries	55
Argentinian Prime Filet (Grade 4) baby lettuce	56
French Marbled Rib-Eye (400 g) baby lettuce	54
American Black Angus Flank Steak baby lettuce	49
Sauce Selection green pepper cream sauce, flambéed with aged Cognac / béarnaise Shiso chimichurri	
Side Dishes butter mashed potatoes or fries	

GENTLY COOKED

Vol-au-Vent Free-range chicken / veal sweetbread / langoustine / quenelle / morels / Vin Jaune / fries	52
Confit Lamb Shoulder Za'atar / hummus / gyros-style garnish / smoked eggplant (2 pcs)	44pp

TABLESIDE TARTARES

Beef	34
Bluefin Tuna (Balfegó) American Style prepared	55
On the side baby lettuce / parsley / chives / fries	

SEA GRILL'S FAVORITE

Roasted Turbot on the Bone Oyster béarnaise / selection of land & sea vegetables	85
--	----





D U B O U T D E S D O I G T S

Guacamole Nikkei / totopos	18
Riz croustillant à l'anguille fumée Kalios / foie gras / sésame / nori	29
Avocat croustillant / shichimi / tomates / cresson Goa	14
Crevettes Nobashi tempura / mousseline aigre-douce / shichimi	22
Huîtres Gillardeau / caviar Imperial Gold / vinaigrette / aneth gaufre bruxelloise aux algues (4 pièces)	34

I N S T A N T D E F O L I E

Crabe royal de la mer de Béring / beurre blanc / poivre blanc de Penja	135
Caviar Imperial Gold 30/50 g pommes de terre grenaille / blinis crème aigre	105/145

S É L E C T I O N S T R E E T F O O D

Bao de Porc Ibérique laqué hoisin / nougatine cacahuète & sésame concombre / poireau / coriandre	25
Spare Ribs (500 g) sauce BBQ à la prune / cacahuète / sésame oignon nouveau / frites	34

R E E F

Maki de Saumon Bomló / textures de tomate Green Zebra / glace de fenouil / wasabi / combava	27
Baby Homard beurre dan-dan / ail frit / agrumes / radis / piment doux / sésame	36
Raviole de langoustine et foie gras consommé de canard laqué / anguille fumée / yuzu / edamame	32
Poulpe grillé au robata patate douce / mayonnaise au chorizo / relish / chips	29

L E A F S

Burrata tomates sélectionnées / pastèque / melon / jalapeños / chlorophylle de basilic	32
Salade de Canard Croustillant ou Tofu salade croquante avec sauce hoisin à la prune / fruits exotiques noix de cajou / sésame	34





COMFORT CLASSICS ENTRÉES

Saumon légèrement fumé	28
crème aigre / oignon / persil / citron / pain grillé	27
Croquettes de crevettes grises (2 pièces)	30
citron / persil frit	30
Asperges blanches 'à la flamande'	36
Asperges blanches aux crevettes grises	36
persil / crème aigre	32
Soupe de cuisses de grenouille	32
ail des ours / jeunes pousses / persil frit	

PLATS PRINCIPAUX

Sole 'Belle Meunière'	
cocotte de légumes / frites ou purée au beurre	75
Ris de veau	85
béarnaise au homard / cresson / frites	55
Filet de bœuf argentin Prime (Grade 4)	52
sucrine	52
Entrecôte persillée française (400 g)	50
sucrine	50
Bavette de bœuf Black Angus américain	45
sucrine	45
Sélection de sauces	
Sauce au poivre vert, flambée au vieux cognac / béarnaise /chimichurri au shiso	
Garnitures	
Purée au beurre ou frites	

A FEU DOUX

Vol-au-vent	52
Volaille fermière / ris de veau / langoustine / morilles / Vin Jaune / frites	
Épaule d'Agneau Confite	45pp
Za'atar / houmous / garniture façon gyros / aubergine fumée (2 pièces)	

NOS TARTARES "PRÉPARÉS À TABLE"

Tartare de bœuf	34
Tartare de thon rouge 'Balfegó'	55

Préparé À l'américaine	
sucrine / persil / ciboulette / frites	

FAVORIT DU SEA GRILL

Turbot rôti sur l'arête	85
béarnaise aux huîtres / sélection de légumes terre & mer	





FINGER FOOD

Guacamole Nikkei / totopos	18
Krokante rijst met gerookte paling (Kalios) / ganzenlever / sesam / nori	29
Krokante avocado / shichimi / tomaat / ghoa cress	14
Nobashi garnaal tempura / zoetzure mousselinesaus / passievrucht / shichimi	22
Gillardeau-oesters / Imperial Gold kaviaar / dressing / dille	34
Brusselse wafel met zeewier (4 stuks)	

A CRAZY MOMENT

Koningskrab uit de Beringzee beurre blanc / witte peper uit Penja	135
Imperial Gold kaviaar 30/50 krielaardappelen / blinis / zure room	105/145

STREETFOOD SELECTIE

Bao met Iberisch Varkensvlees Hoisinsaus / pinda-sesam nougatine komkommer / prei / koriander	25
Spareribs (500 g) Pruimen-BBQ saus / pinda / sesam lente-ui / frietjes	34

UIT DE ZEE

Zalm Maki Bomló / texturen van Green Zebra-tomaat / venkelijfs / wasabi / combava (4pc)	27
Babykreeft dam-dam boter / gefrituurde knoflook / citrus / radijs / milde chili / sesam	36
Langoustine & Foie Gras Gyoza gelakte eendenconsommé / gerookte paling / yuzu / edamame	32
Octopus van de Robata Grill zoete aardappel / chorizomayonaise / relish / chips	29

SALADES

Burrata Selectie van tomaten / watermeloen / meloen / jalapeño / basilicum	32
Krokante Eend of Tofu Salade Hoisin-pruimensaus / exotisch fruit / cashew / sesam	34





K L A S S I E K E R S

V O O R G E R E C H T E N

Extra Zacht Gerookte Zalm	28
zure room / ui / peterselie / citroen / geroosterd brood	
Garnaalkroketter (2 stuks)	27
citroen / gefrituurde peterselie	
Witte Asperges op Vlaamse Wijze	30
Witte Asperges op Vlaamse Wijze met Grijze Garnalen	36
peterselie / zure room	
Soep van Kikkerbillen	32
daslook / sucrine / gefrituurde peterselie	

H O O F D G E R E C H T E N

Zeetong "Belle Meunière"	75
groentenstoofpotje / frieten of aardappelpuree	
Kalfszwezerik met Kreeften-Béarnaise	55
waterkers / friet	
Argentijnse Filet Pur (Prime Grade 4)	56
slahart	
Rib-eye (400 g)	54
slahart	
Bavette van Black Angus (VS)	49
slahart	
Saus naar keuze	
groene pepersaus met room, geflambeerd met oude cognac / béarnaisesaus / Chimichurri met shiso	
Bijgerechten	
Aardappelpuree of huisgemaakte frieten	

Z A C H T G E G A A R D

Vol-au-vent	52
Hoevekip / kalfszwezerik / langoustine / quenelle / morieljes / Vin Jaune / frieten	
Gekonfijte lamsschouder	44pp
Za'atar / hummus / gyrosgarnituur / gerookte aubergine (2 stuks)	

T A R T A A R A A N T A F E L B E R E I D

Rundstartaar	34
Tonijntartaar (Balfegó)	55
Op Amerikaanse Wijze	
slahart / peterselie / bieslook / frieten	

F A V O R I E T V A N D E S E A G R I L L

Op de Graat Geroosterde Tarbot	85
Oester-béarnaisesaus / selectie van groenten uit land en zee	

