



## VOORGERECHTEN

- geitenkaas** | bataat pannenkoekjes | mango chutney | rucola | 10.50  
- carpaccio** | palmesteyn beef | chipotle mayonaise | yuzu vinaigrette | 12.50
- zoetelief sliders** | mini beefburgers | pickles | gepofte paprikasaus | cheddar | 9.50
- asian steak tartaar** | pikante sriracha mayonaise | mierikswortel | kimchi | 14.50
- pizza tonijn** | koude krokante pizza | sashimi tonijn | wasabi | little gem | 16.50
- zoetelief tasting** | voor 2 personen | 15.50 p.p.
- tom kha kai** | thaise kippensoep | oosterse groenten | kokos | 8.50

 =gezonde keuze!!

## OESTERS & SASHIMI

- oesters** | fines claires | 6 stuks | 17.50
- oesters** | umami | 6 stuks | 19.50
- sashimi zalm** | ponzu | furikake | sojaboontjes | rettich | 12.50
- tataki tonijn** | geschroeide tonijn | krokante groenten | soja-ui vinaigrette | 16.50
- oesters & sashimi tasting** | voor 2 personen | 19.50 p.p.

"Restaurant Le Relais de l'Entrecote, gevestigd in Parijs, serveert maar één hoofdgerecht en zoals de naam al doet vermoeden is dat Entrecote. Het recept van de wereldberoemde saus, die al sinds 1959 wordt geserveerd, is nooit prijsgegeven, maar wij denken heel ver te komen. Wij zijn benieuwd wat jullie ervan vinden.

**Roelen Roel**


## HOOFDGERECHTEN

- bavette steak** | angus prime beef | parmezaan truffel polenta | rode wijnjus | 21.50

**entrecote** | angus prime beef | seizoensgroenten | café de paris saus | pont neuf frites | 26.50

- short ribs en steak** | angus prime beef | bataat | geroosterde paprika | bbq-jus | 19.50
- asian steak tartaar** | pikante sriracha mayonaise | mierikswortel | kimchi | 21.50
- kalfs rib roast** | voor 2 personen | parmezaan truffel polenta | seizoensgroenten | 32.50 p.p.
- groene curry** | scharrelkip | citroen | groenten | kroepoek | jasmijnrijst | 23.50 
- argentijnse wilde gamba's** | ongepeld | pont neuf frites | citroenboter | 29.50
- grietfilet** | tabouleh | gekonfijte tomaat | vadouvan-kokossaus | 26.50
- dorade** | op de graat gebakken | citroen | zeegroenten | antiboise | 24.50 
- pulpo** | inktvis | chorizo | rode wijn risotto | courgette | 23.50
- vegetarische groene curry** | tempeh | groenten | kroepoek | jasmijnrijst | 18.50 

## SALADES

- burrata** | romige mozzarella | tomaat | basilicum | aceto balsamico | crostini | 19.50
- zoetelief** | coquilles | eendenleverkrullen | pata negra | truffelcrème | 27.50
- caesar** | scharrelkip | bacon | parmezaan | gepocheerd ei | ansjovis | 17.50
- geitenkaas** | bataat pannenkoekje | mango chutney | rucola | 16.50 

## SIDE ORDERS

- pont neuf frites** | 3.00
- parmesan truffle fries** | 4.50
- groene salade** | 3.00
- tabouleh salade** | 3.00

## DESSERTS

- warm lopend chocoladetaartje** | vanilleroom | amarena-ijs | 9.50
- rood fruit** | witte chocolademousse | aceto balsamico stroop | yoghurtijs | 9.50
- kokos-spongecake** | banaan | passievrucht espuma | mango sorbet | 8.50

**patisserie** | van de meester | naar keuze | seizoensgebonden assortiment | 5.50

**Nieuwtje!** Samen met meester patissier Tim van Beijnen hebben we een aantal mooie taartjes ontworpen. Vanaf nu kunt u de hele dag genieten van onze patisserie. Neem een kijkje in onze trolley of vraag de bediening naar de verschillende keuzes. De patisserie wisselt per seizoen en is met liefde en passie gemaakt.

**Team Zoetelief**

- selectie kazen** | brood | compote | 13.50
- friandises** | wisselende items voor bij de koffie | 5.50
- monte scroppino** | limoenroomijs | prosecco | wodka | 6.50



ZOETELIEF