

ZEEUWSE OESTERS 4

oosters // gratineerd // klassiek

vraag naar de beschikbaarheid

BITES & STARTERS

DESEMBROOD 5.5

tomaten limoen salsa // saffraan aioli

CARPACCIO 13.5

truffel dip // parmezaan // pijnboompitten
rucola // bacon crumble
ganzenleverkrullen + 5.5

CEVICHE VAN KABELJAUW 14.5

tijgermelk // zoetzure mango
rode peper // octopus kroepoek

KALFSTARTAAR OP OOSTERSE WIJZE 13.5

miso mayonaise rettich // beukenzwam
krokante rijstnoedels

KROKANTE RIJST ZWAARDVIS 14.5

wakame // hoi sin miso
edamame // zwarte sesam

NOOSA'S CAPRESE OX 12.5

tomaat // croutons // ricotta // limoen

SOUPS

SOEP VAN DE CHEF 8.5

VISSOEP 11.5

verse vis // room // groene kruiden

SALADS

NOOSA'S CAPRESE OX 15.5

tomaat // croutons // ricotta // limoen

CAESAR SALAD 15.5

krokante kip // ansjovis dressing
parmezaanse kaas // gepocheerd ei

BURGERS & MAINS

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites

VEGAN BURGER 15.5

little gem // augurken relish // vegan cheddar

NOOSA'S BURGER 16.5

Australian grain fed beef // bacon // uienringen
little gem // cheddar/ bbq saus

BURGER VAN DE MAAND (MAANDPRIJS)

LAMSCURRY MET NAANBROOD 22.5

koolrabi // geroosterde uiencrumble

BUIKSPEK & COQUILLES 26.5

tom kha kai schuim // zoetzure wortel
notencrunch

VEGAN CURRY 16.5

gele linzen // naanbrood
zoete aardappel // koolrabi

ZWAARDVIS 23.5

antiboise // groene asperge // limoen

ZEEBAARSFILET 24.5

zoete aardappel crème // zilte groenten // chorizo

NOOSA'S Tournedos 180 gram 29.5

groene asperge // saus van gepofte knoflook
(add on chimichurri reuze gamba + 6.-)

SIDES EN EXTRA'S

PIMIENTO DE PADRÓN

ponzu vinaigrette 5.5

SALADE 4.5

FRIET 3.5

ZOETE AARDAPPELFRIET 4.5

TRUFFELMAYONAISE 1.5