



## Salads & Appetizer

<b>Greens &amp; Feta</b>	<b>\$8.50</b>
<i>Garden greens with Feta cheese, melon, toasted almonds and mango dressing</i> <i>Verschillende sla-soorten met Griekse Feta kaas, gebruneerde amandeltjes en mangodressing</i>	
<b>Caesar &amp; Croutons</b>	<b>\$8.50</b>
<i>Romaine lettuce, anchovy dressing, Parmesan cheese, garlic croutons</i> <i>Romeinse sla met ansjovis dressing, Parmezaanse kaas, knoflook croutons</i>	
<b>Tuna &amp; Shrimp</b>	<b>\$13.50</b>
<i>Tartar of raw tuna with marinated shrimp on a bed of seaweed salad and a sweet &amp; sour dip</i> <i>Tartaartje van rauwe tonijn vergezeld met gamba's op een bedje van gemarineerd zeewier begeleid met een zoet-zuur van chili</i>	
<b>Lobster &amp; Mango</b>	<b>\$18.50</b>
<i>Poached cold lobster tail chunks with salad of mango's and cilantro Marie Louise sauce</i> <i>Gepocheerde koude kreeftenstaart met een salade van mango's en koriander-cocktailsaus</i>	
<b>Carpaccio &amp; Truffle</b>	<b>\$12.50</b>
<i>Thin sliced raw beef tenderloin with Truffle mayonnaise, Parmesan cheese, pine nuts and mixed greens</i> <i>Carpaccio van runderfilet met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en gemengde sla</i>	

## Soups & Warm Appetizers

<b>Onions &amp; Cheese</b>	<b>\$7.95</b>
<i>Classic traditional prepared soup with Gouda cheese crouton</i> <i>Klassiek bereide uiensoep gegratineerd met Goudse kaas</i>	
<b>Today &amp; Fresh</b>	<b>\$7.50</b>
<i>Specialty soup of the day</i> <i>Soep van de dag</i>	
<b>Chicken &amp; Peanuts</b>	<b>\$9.95</b>
<i>Spring roll style chicken sate wrapped with pickled cabbage, onions and bean sprouts served with our specialty peanut sauce</i> <i>Loempia's gevuld met kipsaté (zonder stokjes), atjar, taugé en geserveerd met pindasaus</i>	
<b>Crab &amp; Lime</b>	<b>\$16.50</b>
<i>Pan fried homemade crab cakes made from lump meat with served with a parsley – lime aioli</i> <i>Gebakken krabvlees "cakes" geserveerd met een zachte peterselie – limoen aioli</i>	

## Pastas & Noodles

<b>Penne &amp; Tomatoes</b>	<b>\$17.50</b>
<i>Italian sausage blended in tomato sauce served with Penne pasta topped with mozzarella cheese</i> <i>In tomaten saus gegaarde gekruide Italiaanse worst met Penne pasta geserveerd en gegratineerd met Mozzarella kaas</i>	
<b>East &amp; West</b>	<b>\$25.50</b>
<i>Chinese rice noodles with ginger, cilantro, sesame seeds and sautéed spicy jumbo shrimp</i> <i>Met gember, koriander en sesamzaadjes op smaak gebrachte noedels en pittige gebakken gamba's</i>	

All fish & seafood dishes are served with black bean rice (Arroz Moro) and vegetable ratatouille.  
All meat dishes comes with country style garlic mashed potatoes and bacon braised cabbage.  
*Alle zeevruchten en visgerechten worden geserveerd met zwarte bonen, rijst en groenten ratatouille.*  
*Alle vleesgerechten komen met een knoflook aardappelpuree en gebraseerde kool met spek.*



## Reef & Ranch

### **Grouper & Almonds**

**\$19.50**

*Deep fried with almonds breaded grouper filet and our signature mango dip*

*Met amandelen gepaneerde gefrituurde grouper filet vergezeld met een mango dip*

### **Catch & Creative**

**market price**

*What we received today from the fish monger, our chef creative impulse, prepared with market fresh ingredients*

*Wat onze visser vandaag binnen brengt wordt door onze chef als een mooie gebalanceerde special gepresenteerd*

### **Snapper & Lamoenchi**

**\$24.50**

*Snapper filet cooked to perfection on the chef's secret way, served with a creamy lime sauce*

*Zacht gegaarde snapperfilet geserveerd met zachte romige limoensaus.*

### **Shrimp & Chicken**

**\$22.00**

*Jumbo butterfly shrimp hand dipped in batter flavored with Captain Morgan rum, coconut flakes. together with grilled chicken breast and Piña Colada dipping sauce*

*In Captain Morgan rum gemarineerde garnalen, gepaneerd met kokos en geserveerd met gegrilde Kipfilet en een Piña Colada dip*

### **Pork & Prosciutto**

**\$23.50**

*Baked Pork tenderloin with Brie cheese, Prosciutto and Guava gravy*

*Met Brie en Prosciutto varkenshaasje uit de oven met een jus van Guava*

### **Lamb & Honey**

**\$25.00**

*Cross hatch grilled lamb chops with a honey – thym sauce*

*Gegrilde Lamskoteletjes met een honing - tijmsaus*

### **BBQ & Beef**

**\$25.00**

*A delicious skewer with beef tenderloin, onions, peppers and a homemade BBQ glaze*

*Spies met ossenhaaspuntjes, uien, paprika's en een heerlijke huisgemaakte BBQ saus*

### **Strip & Mushrooms**

**\$28.50**

*Sautéed center cut beef strip loin with sautéed mushrooms and gravy*

*Gebakken Entrecôte met champignons en eigen jus geserveerd*

### **Surf & Turf**

**\$38.50**

*Grilled center cut beef tenderloin and half lobster tail and herb-garlic butter*

*Gegrilde biefstuk van de haas met een halve kreeftenstaart en kruidenboter*

## Sweet & Delight

### **Vanilla & Chocolate**

**\$ 6.00**

*Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream*

*Vanille-ijs met chocolade saus en slagroom*

### **Patia & Piña**

**\$ 6.00**

*A tropical fruit salad with melon, pineapple and watermelon with chopped pistachios*

*Tropische fruitsalade van meloen, ananas en watermeloen met gehakte pistachenootjes*

### **Cheese & Strawberries**

**\$ 7.50**

*Fried cheese cake served with a strawberry sauce*

*Krokant gefrituurde cheese cake met een aardbeiensaus*

**\*\*All food & beverage items are subject to a 15% service charge and 1.5% BBO TAX.**

**\*\*Alle gerechten en dranken zijn exclusief de service charge van 15% en 1.5% BTW.**