

Starters

STARTERS

In the centre of the table

| | |
|---|-----|
| Ansjovis "top" uit blik met toast | 24 |
| Oesters natuur (6 st.) | 25 |
| Burrata - shaksouka - za'atar (vegetarisch) | 16 |
| Mosseltjes - Malaysian curry - seroendeng | 17 |
| Ceviche - chili - kokos - rode ui - koriander | 14 |
| Aquachili - garnaal - avocado - tostada | 14 |
| Gamba's - rode Mexican mole (2 st.) | 16 |
| Garnaalkroketten - gepelde garnaal - tartaar | 9 |
| BBQ spitskool - tomaten mole - gerookte walnoot vinaigrette | 15 |
| Buikspek - atjar - crunchy cashew | 14 |
| Pulpo - zwarte look aioli - groene kruiden | 28 |
| Brood - tijmboter - citroenzeste | 3,5 |

SALADS & COLD CUTS

| | |
|---|-------|
| Caesar salade - YALO style | 26 |
| Thai beef salade | 22 |
| Runds tartaar - YALO style - (supplement kaviaar "20gr.") | 24/60 |



Mains



Sides

MAINS

To share

| | |
|--|----------|
| Côte à l'os selectie YALO / premium selectie | 85/99 |
| BBQ slowcooked lamsschouder - pico de gallo - taco's | 24 |
| Pasta vongole - groene kruiden - look | 32 |
| Fusilli - chorizo - groene kruiden - parmezaan | 18 |
| BBQ langoustine - puur! (3st.) | 29 |
| Mediterraans gehaktbroodje - ras el hanout saus | 22 |
| Gelakte BBQ kip - groene curry - komkommersalade - rode ui - pinda | 25/48 |
| BBQ entrecôte - puur! | 35 |
| BBQ zeebaars - limoensaus - mosseltjes - groene kruiden | 45 |
| Melanzane al parmigiano (vegetarisch) | 20 |
| Dahl - raita - gepekeld groenten (vegan) | 24 |
| BBQ zeetong | dagprijs |

SIDES

| | |
|---|-----|
| Aardappel - aioli - verse kruiden | 4 |
| Frieten in de schil | 3,5 |
| Fried rice - YALO style | 4,5 |
| Groene salade | 3,5 |
| Broccoli - crunchy pinda vinaigrette | 4 |
| BBQ slaharten - gepocheerd ei - oude schapenkaas | 6 |
| Gepofte bloemkool - groene kruidendressing - dukkah | 4 |
| Jonge wortel - pittige mayonaisse - pinda crunch | 6 |

