

# Starters

## STARTERS

In the centre of the table

Ansjovis "top" uit blik met Kubaneh	25
Oesters natuur (6 st.)	26
OYSRI lerse oesters - groene appel - wasabi citrus vinaigrette (2 st.)	12
Burrata - olijf amandel vinaigrette - groene gazpacho (vegetarisch)	17
Schelpjes - kokos limoen vinaigrette - Thaise basilicum	18
Ceviche van hamachi - boter melk dille vinaigrette - koriander	16
Aguachile - garnaal - avocado - tostada	15
Makreel "CRU" - Cubaanse mojo - geroosterde look	14
Garnaalkroket (1 st.)	9
Varkenswang kroket - augurk - curry blad mayonaise	9
Pani puri - aubergine - groene asperge - zomerse kruiden (vegan)	15
Buikspek - watermeloen - lavas - oester blad	13
Pulpo - zwarte aioli - groene kruiden	35
Brood - daslookboter (vegetarisch)	4

## SALADS & COLD CUTS

Caesar salade - YALO style	27
Thai beef salade	23
Runds tartaar - YALO style	25



# Mains



# Sides

## MAINS

### To share

Côte à l'os selectie YALO / premium selectie	95/105
BBQ oosters gelakt kalf rib - slahart - sjalot	26
Pasta vongole - groene kruiden - look	35
BBQ langoustine - puur! (3 st.)	31
BBQ Mediterraanse dorade - salsa verde - gepofte look	47
Tagliata - hazelnoot - pecorino - balsamico vinaigrette	26
BBQ gelakte kip - komkommersalade - rode ui - pinda	27/52
BBQ entrecôte - puur!	36
Melanzane al Parmigiano (vegetarisch)	22
Noedelsalade - gemarineerde shiitake - cashew vinaigrette (vegan)	25
BBQ tarbot - puur!	dagprijs

## SIDES

Aardappelen - aioli - verse kruiden (vegetarisch)	4,5
Frietten in de schil (vegan)	4
Groene salade (vegan)	4
Tomatensalade - sjalot vinaigrette - basilicum hollandaise (vegetarisch)	5
BBQ slaharten - gepocheerd ei - schapenkaas 5 maanden (vegetarisch)	6,5
"Bang Bang" bloemkool - honing - sriracha - limoen (vegetarisch)	4,5
Jonge wortels - pittige mayonaise - pinda crunch (vegetarisch)	6,5

