

# Starters

## STARTERS

In the centre of the table

Ansjovis "TOP" uit blik met Kubaneh	27
Oesters natuur (6 st.)	25
OYSRI lerse oesters - groene appel - wasabi citrus vinaigrette (2 st.)	14
Burrata uit de oven - shakshuka - platte peterselie - za'atar (vegetarisch)	18
Schelpjes - Thaise bisque	18
Ceviche van zeebaars - aji amarillo - passievrucht	17
Carpaccio van runder staartstuk - aardpeer - parmezaan - ansjovis	16
Makreel "CRU" - Cubaanse mojo - geroosterde look	15
Garnaalkroket - frisse salade van grijze garnaal (1 st.)	9
Varkenswang kroket - augurk - curry blad mayonaise (1st.)	9
Tartelette - BBQ knolselder - yuzu sesam (3 st.) (vegan)	15
Krokant buikspek "gado gado" - pinda - komkommer - ponzu	15
Zuurdesembol - ponzu boter (vegetarisch)	4,5

## SALADS & COLD CUTS

Caesar salade - YALO style	28
Thai beef salade	24
Runds tartaar - YALO style	25



# Mains

## MAINS To share

Noedelsalade - gemarineerde shiitake - cashew vinaigrette (vegan)	26
Pasta vongole - groene kruiden - look	36
BBQ aubergine - ponzu boter - bonito	24
BBQ zeebaars - chimichurri - luchtige choronsaus	47
BBQ zeetong - puur!	dagprijs
BBQ kreeft - puur of nahm jim (Thaise marinade)	70
Vogelnestje - krokante kataifi - pikante tomatenmayonaise	24
BBQ gelakte kip - komkommersalade - rode ui - pinda	27 / 52
Fazant - boschampignons - jus van eekhoortjesbrood	44
BBQ entrecôte - puur!	38
Côte à l'os selectie YALO / premium selectie	105 / 120

## SIDES

Crème aardappel (vegetarisch)	5
Frieten in de schil (vegan)	4
Groene salade (vegan)	4
Geroosterde jonge bospeen - harissa mayonaise - crunch van pinda (vegetarisch)	6,5
BBQ slaharten - gepocheerd ei - schapenkaas 5 maanden (vegetarisch)	6,5
Geroosterde bloemkool - parmezaan - dukkah (vegetarisch)	5
Aardappelkroketjes - truffel mayonaise - dragon (vegetarisch)	5

# Sides

