Starters

STARTERS
In the centre of the table

Ansjovis “TOP” uit blik met Kubaneh	27
Oesters natuur (6 st.)	28
Ierse “OYSRI” oester - sambai vinaigrette - basilicum	14
Krokant buikspek - pinda - sjalot - ponzu	16
Burrata uit de oven - shakshuka - platte peterselie - za’atar (vegetarisch)	18
Gerookte rundstartaar - gebakken brioche - bieslook (2 st.)	20
Schelpjes - look - groene kruiden - gremolata	19
Ceviche van makreel - nahm jim - rettich	18
Carpaccio van runder staartstuk - augurk - parmezaan - ansjovis	18
Garnaalkroket - frisse salade van grijze garnaal (1 st.)	9
Honing tomaat - grijze garnaal - lavas - gerookte paprika	28
Tartelette - BBQ knolselder - yuzu sesam (3 st.) (vegan)	15
Zuurdesembol - luchtige daslook boter (vegetarisch)	4,5

SALADS & COLD CUTS

Caesar salade - YALO style	28
Thai beef salade	25
Runds tartaar “Classic”	25

Als u allergieën of dieetwensen heeft dan mag u dit laten weten aan iemand van het personeel.

Mains

MAINS
To share

Noedelsalade - gemarineerde shiitake - cashew vinaigrette (vegan)	26
Pasta vongole - groene kruiden - look	38
Langoustine - puur! (3 st.)	36
In kataifi gefrituurde pladijs - gerookte paling - beurre blanc	32
BBQ zeebaars - chimichurri - luchtige choronsaus	47
Geroosterde BBQ aubergine - ponzu boter - bonito	24
Zeeduivelstaart - oesterglace - dashi sesam crunch	60
Vogelnestje - krokante kataifi - pikante tomatenmayonaise	24
Iberico rack - pickles - merlot jus	44
BBQ gelakte kip - komkommersalade - rode ui - pinda	27 / 52
BBQ entrecôte - puur!	42
Côte à l'os selectie YALO / premium selectie	95 / 110

Sides

SIDES

Frieten in de schil (vegetarisch)	4,5
Krokante aardappel - BBQ mayonaise - curry (vegetarisch)	5,5
Groene salade (vegetarisch)	4,5
Geroosterde jonge bospeen - harissa mayonaise - crunch van pinda (vegetarisch)	6,5
BBQ slaharten - gepocheerd ei - schapenkaas 5 maanden (vegetarisch)	6,5
Geroosterde bloemkool - gerookte amandel - parmezaan schuim (vegetarisch)	5,5

Als u allergieën of dieetwensen heeft dan mag u dit laten weten aan iemand van het personeel.