

Menukaart

— WINE & SEAFOODBAR —

AREIA

BY VIGO

SUSHI MONDAY

ledere maandag

sushi voor **€13,50** per gerecht

OYSTER WEDNESDAY

ledere woensdag

oesters voor **€2,-** per stuk én **special oesters** naast de kaart

LOBSTER THURSDAY

ledere donderdag

een **4-gangenmenu van kreeft** voor **€65,-**

LUNCH AANRADERS 12:00 tot 16:00

Caesar salade	14
klassieke caesardressing little gem gekookt ei Parmezaan croutons optioneel met krokante kip, gerookte zalm of gamba's + 5	
Salade poisson	18
3 soorten vis citroenvinaigrette komkommer	
AREIA bao buns - 2 stuks	14
gamba mangomayonaise som tam-salsa	
Bouillabaisse	19
Franse vissoep rouille stokbrood	
Zeetong uit de Noordzee	dagprijs
in roomboter gebakken friet salade	
Vis trio	19
gerookte zalm Hollandse garnalen gerookte paling brioche toast	
Ambachtelijk gerookte zalm	18
brioche toast mierikswortel	

LEKKER OM MEE TE BEGINNEN

Frans stokbrood	6
kruidenboter aioli	
Pata Negra - 70 gram	16
brood	
Escargots 1/2 dozijn	14
kruidenboter gruyère	
Vongole	15
tom yum zeekraal brood	
Hollandse garnalenkroketjes	18
uit Wieringen brioche toast	
Tuna flatbread pizza	15
tonijncarpaccio unagi rode ui truffelmayonaise	

KAVIAAR

indien voorradig

Baeri caviar - 30 gram

blini's | bieslook | gerookte zalm

75

OESTERS

geserveerd met sjalottenvinaigrette en citroen

Zeeuwse creuse nr. 3 - 6 stuks

uit Zeeland

toegankelijk | ziltig

21

Umami nr. 4 - 6 stuks

een wilde Ierse oester, in Zeeland volgroeid

Umami is de 5e basissmaak naast zoet, zuur, zout en bitter en betekent heerlijkheid.

hartig | zoet | ziltig | vol van smaak

24

Gillardeau nr. 4 - 6 stuks

uit Frankrijk

hartig | licht zoet | pittig | vol

29

Oesterproeverij - 6 stuks

3 verschillende soorten oesters

25

BIJPASSENDE BUBBELS



Minguett Cava Brut Bio Organic

Penedès, Spanje

macabeo, parellada, xarel-lo

fris | levendig | appel | peer | brioche

8

42

Caves Gales Cuvée Première Rosé Brut

Moselle, Luxemburg

pinot noir

zuiver | elegant | framboos | aarbei | romige mousse

9

47

Laurent-Perrier La Cuvée Brut

Champagne, Frankrijk

chardonnay, pinot noir, pinot meunier

citrus | witte bloemen | perzik | wit fruit

12

65

RAW BAR

Sashimi van zalm en tonijn wakame gember noricrumble	16
Tonijntataki sojadressing noricrumble yuzugel	18
Avocadotartaar wasabivinaigrette sinaasappelgel komkommer	15
Asian steak tartaar mosterd-pickle pani puri garam masalamayonaise	16
Inktvis tataki nam jim jaew krokante rijstnoodles	16

TACO'S

Tonijn - 2 stuks truffel-oestersaus noricrumble pico de gallo	13
Kreeft - 2 stuks mango sesam Japanse mayonaise	15
Beef - 2 stuks mosterd-pickle sojadressing lente-ui	13
Avocado - 2 stuks wasabi tomaat	12

SUSHI

AREIA maki tempura gamba tartaar van zalm en tonijn komkommer unagisaus	22
California maki kreeftentartaar Japanse mayonaise Tobiko	20
Surf 'n' turf maki tempura gamba flamed beef truffelmayonaise unagisaus	22
Spicy tuna maki tonijnsashimi rocotosaus noricrumble	20
Salmon maki gebrande zalmsashimi teriyaki krokante knoflook	20
Crispy tuna nigiri - 4 stuks tonijntartaar Japanse mayonaise Tobiko	18
Crispy lobster nigiri - 4 stuks kreeftentartaar mango sesam	20
Crispy chicken maki krokante kip wasabimayonaise unagisaus	19
Flamed lobster maki gebrande zalmsashimi kreeftentartaar miso-curry Japanse mayonaise	22

KOUDE VOORGERECHTEN

Vis trio gerookte zalm Hollandse garnalen gerookte paling brioche toast	19
Ambachtelijk gerookte zalm brioche toast mierikswortel	18
Kreeftentartaar truffeldressing venkel sinaasappelgel	22
Garnalencocktail Hollandse garnalen broodsoldaatjes cocktailsaus	19
Rundercarpaccio citroen vinaigrette gefrituurde kappertjes unagisaus Parmezaanse kaas	16

WARME VOORGERECHTEN

Gamba's pil pil knoflook rode peper	18
Coquilles - 3 stuks kreeftensaus pastinaak krokante enoki	19
Pulpo chorizo zoete aardappel gepofte paprikasaus	18
AREIA bao buns - 2 stuks gamba mangomayonaise som tam-salsa	14
Thai style ribs boneless som tam-salsa oestersausdressing	17
Zwezerik & kreeft kreeftentartaar knolselderij bordelaise limoen-beurre blanc	24

SOEPEN

Bouillabaisse Franse vissoep rouille stokbrood	19
--	----

HOOFDGERECHTEN

KREEFT

Hele kreeft gekookt of gegrild 42
salade | friet

Hele kreeft gegratineerd 44
salade | friet

VIS

Vangst van de dag dagprijs

Sliptongen uit de Noordzee 28
in roomboter gebakken | friet | salade

Zeetong uit de Noordzee 38
in roomboter gebakken | friet | salade

Tonijnsteak 30
romige dashi | noodles | salsa verde | paksoi

Griet 30
tabouleh | gepofte paprikasaus | crème van feta | pompoenchutney

Miso black cod 32
pastinaak | paddenstoelen | miso-beurre blanc

VLEES

Bavette - 200 gram 28
pepersaus | friet | geroosterde groenten
of keuze uit bearnaise-, of rode wijnsaus + 2

Ribeye - 300 gram 32
pepersaus | friet | geroosterde groenten
of keuze uit bearnaise-, of rode wijnsaus + 2

Smashed burger 24
tomaat | bacon | cheddar | friet

VEGA

Gnocchi a la Parisienne 22
truffel | mascarpone | salsa verde

Tabouleh 22
gepofte paprikasaus | crème van feta | pompoenchutney

SIDES

Friet	5
AREIA loaded fries friet Aziatische truffelmayonaise knoflookcrumble Parmezaan	8
Flamin' fries rocoto Japanse mayonaise	8
Groene salade citroendressing croutons	5
Gewokte seizoens groenten	6

KIDS

Krokante kip of visfilet frietjes salade	14
--	----

DESSERTS

Moelleux au chocolat gezouten karamelijs speculooscrumble <i>Houd rekening met een langere bereidingstijd</i>	12
Crème brûlée tonkaboon karamel	10
Tarte au café peersorbet crème suisse	11
Pistache cheesecake pistachecrème kataifi chocolade-pistache-ijs	11
Café gourmand 5 friandises met keuze uit koffie of thee	11
Kaasplank 5 soorten kaas kweepeercompote vijgencake	17

— WINE & SEAFOODBAR —

AREIA

BY VIGO