

— WINE & SEAFOODBAR —

AREIA

BY VIGO

Menukaart

LUNCH AANRADERS

Caesar salade klassieke caesardressing little gem gekookt ei parmezaanse kaas croutons optioneel met krokante kip, gerookte zalm of gamba's + 6 Van 12:00 tot 16:00	14.5
Salade poisson 3 soorten vis citroenvinaigrette komkommer Van 12:00 tot 16:00	19.5
Gebakken octopus salsa verde gerookte aioli krokante aardappel	19.5
Bouillabaisse klassieke Franse vissoep rouille stokbrood	19.5
Mosselpan huisgemaakte remouladesaus friet	28
Vis trio gerookte zalm Hollandse garnalen gerookte paling brioche toast	19
Ambachtelijk gerookte zalm brioche toast mierikswortel	18

LEKKER OM MEE TE BEGINNEN

Stokbrood kruidenboter aioli	7.5
Pata Negra - 70 gram stokbrood	16
Gewokte mosselen tom yum zeegroenten brood	16
Hollandse garnalenkroketjes uit Wieringen brioche toast cocktailsaus	19
Tuna flatbread pizza tonijncarpaccio unagi rode ui truffelmayonaise	16

KAVIAAR

indien voorradig

Baeri caviar - 30 gram

blini's | bieslook | ambachtelijk gerookte zalm

75

OESTERS

geserveerd met sjalottenvinaigrette en citroen

Zeeuwse Creuse - 6 stuks

toegankelijk | ziltig

21

Umami - 6 stuks

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

hartig | zoet | ziltig | vol van smaak

27

Gillardeau - 6 stuks

hartig | licht zoet | pittig | vol

33

Oesterproeverij - 6 stuks

3 verschillende soorten oesters

27

BIJPASSENDE BUBBELS



Mistinguett 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

R A W B A R

SASHIMI | 18.5

zalm | tonijn | wasabi | gember | noricrumble

ZALMTATAKI | 16.5

wasabidressing | avocadocrème | nori

TONIJNTATAKI | 17

szechuanvinaigrette | tomatensalsa | gember

T A C O ' S

2 STUKS

ZALM | 14

rocotosaus | rode ui

TONIJN | 14

truffel-oestersaus | noricrumble | pico de gallo

KREEFT | 16

mango | sesam | Japanse mayonaise

AVOCADO | 12

wasabi | tomaat

S U S H I

INSIDE-OUT ROLLS

8 STUKS

SURF 'N' TURF | 22.5

tempura gamba | bavette
truffelmayonaise | XO-lak

TORCHED SALMON | 22

gebrande zalmsashimi | tempura gamba
teriyaki | Japanse mayonaise | kataifi

RED DRAGON | 22.5

tonijnsashimi | kreeftentartaar
miso-curry | noricrumble

CALIFORNIA | 21.5

kreeftentartaar | Japanse mayonaise | Tobiko

SPICY TUNA | 20.5

tonijnsashimi | rocotosaus | noricrumble

CHICKEN | 20.5

krokante kip | wasabimayonaise | unagisaus

CRISPY NIGIRI'S

4 STUKS

TUNA | 18

tonijntartaar | Japanse mayonaise | Tobiko

LOBSTER | 20

kreeftentartaar | mango | sesam

SPICY SALMON | 18

zalmtartaar | rocotosaus

KOUDE VOORGERECHTEN

Vis trio gerookte zalm Hollandse garnalen gerookte paling brioche toast	19
Ambachtelijk gerookte zalm brioche toast mierikswortel	18
Kreeftentartaar truffeldressing venkelmarmelade sinaasappelgel	22.5
Garnalencocktail Hollandse garnalen broodsoldaatjes cocktailsaus	19
Rundercarpaccio pestomayonaise parmezaanse kaas rode ui krokante kappertjes	16.5

WARMЕ VOORGERECHTEN

AREIA bao buns - 2 stuks gamba garam masalamayonaise spiced rodekool	14.5
Gamba's pil pil knoflook rode peper stokbrood	18
Coquilles - 3 stuks aardpeer wasabi-beurre blanc krokante enoki	21
Gebakken octopus salsa verde gerookte aioli krokante aardappel	19.5
Sticky ribs boneless rodekool citroendressing	17

SOEPEN

Bouillabaisse klassieke Franse vissoep rouille stokbrood	19.5
--	------

HOOFDGERECHTEN

KREEFT

Hele kreeft gekookt of gegrild - 400 gram
salade | friet

dagprijs

Hele kreeft gegratineerd - 400 gram
hollandaise | gruyere | salade | friet

dagprijs

VIS

Vangst van de dag

dagprijs

Mosselpan
huisgemaakte remouladesaus | friet

28

Sliptongen uit de Noordzee
3 stuks in roomboter gebakken | friet | salade

dagprijs

Zeetong uit de Noordzee - 2 stuks
in roomboter gebakken | friet | salade

dagprijs

Rogvleugel uit de Noordzee
aardappelmousseline | peterselie | gebrande boter-beurre blanc
krokante kappertjes

26

Tonijnsteak
romige dashi | noodles | salsa verde | chili-olie

32.5

VLEES

Bavette - 150 gram of 225 gram
pepersaus | geroosterde groenten | friet
of keuze uit bearnaise of rode wijnsaus + 2

25/32.5

Ribeye - 275 gram
pepersaus | geroosterde groenten | friet
of keuze uit bearnaise of rode wijnsaus + 2

45

Smashed burger
sla | tomaat | bacon | cheddar | AREIA burgersaus | friet

25

VEGA

Enoki steak
schorseneren | paddenstoelen | saus van eekhoorntjesbrood

25

SIDES

Friet	6
AREIA loaded fries truffelmayonaise knoflookcrumble parmezaanse kaas	9
Flamin' fries spicy rocoto Japanse mayonaise	9
Groene salade citroendressing croutons	5
Gewokte seizoens groenten	6.5

KIDS

Krokante kip of kibbeling frietjes salade	16
---	----

DESSERTS

Pistache cheesecake pistachemousse kataifi chocoladesaus pistache-ijs	14
Tarte noisette et figue hazelnootmousse frangipane vijgen mascapone-ijs	14
Moelleux au chocolat gezouten karamelijs witte chocoladecrumble <i>Houd rekening met een langere bereidingstijd</i>	12
Macaron delice 3 soorten pistache-ijs	10
Kaasplank 5 soorten kaas kweepercompote vijgenbrood	18

— WINE & SEAFOODBAR —

AREIA

BY VIGO