

Menukaart

— WINE & SEAFOODBAR —

AREIA

BY VIGO

SUSHI MONDAY

ledere maandag

sushi voor **€13,50** per gerecht

OYSTER WEDNESDAY

ledere woensdag

oesters voor **€1,50** per stuk én **special oesters** naast de kaart

LOBSTER THURSDAY

ledere donderdag

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

FAMILY SUNDAY

ledere zondag

3 in roomboter gebakken sliptongen met salade en friet voor **€19,50**
en voor de kids een visje naar keuze met salade en friet voor **€9,50**

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	16
3 soorten vis citroenvinaigrette komkommer	
AREIA bao buns - 2 stuks	14
gamba spicy mayonaise sesam	
Bouillabaisse	18
Franse vissoep rouille stokbrood	
Zeetong uit de Noordzee	dagprijs
in roomboter gebakken friet salade	
Vis trio	18
gerookte zalm Hollandse garnalen gerookte paling brioche toast	
Gerookte zalm	18
toast dille-citroenmayonaise	

LEKKER OM MEE TE BEGINNEN

Frans stokbrood	6
kruidenboter aioli	
Pata Negra - 70 gram	16
brood	
Escargots 1/2 dozijn	14
kruidenboter gruyère	
Vongole	14
citroen beurre blanc zeekraal	
Hollandse garnalenkroketjes	16
uit Wieringen brioche toast	
Tuna flatbread pizza	14
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

Gefrituurde oesters - 3 stuks

wakame | wasabivinaigrette

16

Oesterproeverij - 6 stuks

3 verschillende soorten oesters

25

BIJPASSENDE BUBBELS



Mistinguett Cava Brut Bio Organic

Penedès, Spanje

macabeo, parellada, xarel-lo

fris | levendig | appel | peer | brioche

7

41

Caves Gales Cuvée Première Rosé Brut

Moselle, Luxemburg

pinot noir

zuiver | elegant | framboos | aarbei | romige mousse

8

47

Laurent-Perrier La Cuvée Brut

Champagne, Frankrijk

chardonnay, pinot noir, pinot meunier

citrus | witte bloemen | perzik | wit fruit

11

65

RAW BAR

Sashimi van zalm en tonijn wakame gember noricrumble	16
Tonijntataki yuzu kosho vinaigrette noricrumble wakamegel	18
Avocadotartaar wasabidressing noricrumble	15
Asian steak tartaar mosterd-pickle nam jim jaew lente-ui	16
Beef tataki nam jim jaew krokante rijstnoodles	16

TACO'S

Tonijn - 2 stuks truffel-oestersaus noricrumble pico de gallo	12
Kreeft - 2 stuks mango sesam Japanse mayonaise	14
Beef - 2 stuks mosterd-pickle nam jim jaew lente-ui	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 bavette truffelmayonaise unagisaus	20
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 shisoponzu	20
Chicken maki avocado spicy hoisin lente-ui	19

KOUDE VOORGERECHTEN

Vis trio gerookte zalm Hollandse garnalen gerookte paling brioche toast	18
Gerookte zalm toast dille-citroenmayonaise	18
Kreeftentartaar truffeldressing venkel sinaasappelgel	22
Garnalencocktail Hollandse garnalen broodsoldaatjes cocktailsaus	18
Rundercarpaccio basilicum gerookte amandel tomaat	15
Asian terrine van eendenlever hoisin appel	22

WARME VOORGERECHTEN

Gamba's knoflook rode peper	18
Coquilles - 3 stuks rode curry bloemkool sinaasappelcrumble	18
Pulpo gebakken octopus cherrytomaat chorizo aardappel	18
AREIA bao bun - 2 stuks gamba spicy mayonaise sesam	14
Indonesian style ribs boneless huisgemaakte atjar kokos-pindadressing	14
Asian zwezerik black pepper sauce knolselderij	18

SOEPEN

Bouillabaisse Franse vissoep rouille stokbrood	18
--	----

HOOFDGERECHTEN

KREEFT

Hele kreeft gekookt of gegrild 39
boter | salade | friet

Hele kreeft gegratineerd 42
salade | friet

VIS

Vangst van de dag dagprijs

Zeebaarsfilet 30
doperwtenspuree | kreeftensaus | geroosterde wortel

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

Tonijnsteak 30
black pepper sauce | knolselderijcrème | groene appel

Pieterman 29
zoete aardappelcrème | lamsoor | shiitake | miso-limoen-beurre blanc

VLEES

Bavette - 200 gram 28
pepersaus | friet | gegrilde groenten
kruidenboter, bearnaise-, of chimichurri + 2

Ribeye - 300 gram 30
pepersaus | friet | gegrilde groenten
kruidenboter, bearnaise-, of chimichurri + 2

Smashed burger 20
tomaat | bacon | cheddar | friet

VEGA

Gnocchi a la Parisienne 20
salie | boter | peper

Bloemkool-couscous 19
rode curry | papadum

SIDES

Friet	5
Special loaded fries friet Aziatische truffelmayonaise knoflookcrumble	8
Flamin' fries rocoto Japanse mayonaise	8
Groene salade citroenvinaigrette	4
Gewokte seizoens groenten	5

KIDS

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

DESSERTS

Moelleux au chocolat vanille-ijs <i>Houdt rekening met langere bereidingstijd</i>	10
Tarte au citron meringuée pistache-ijs	10
Dame blanche vanille-ijs chocoladesaus	10
Pina colada cheesecake ananascrème kokosijs	10
Aardbei cremeux Romanoff-mousse rabarbergel yoghurtijs	10
Café gourmand 5 friandises met keuze uit koffie of thee	10
Kaasplank 5 soorten kaas kweepeercompote vijgencake	16

— WINE & SEAFOODBAR —

AREIA

BY VIGO