

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

<b>Caesar salade</b>	14
klassieke caesardressing   little gem   gekookt ei   Parmezaan   croutons <b>optioneel met krokante kip, gerookte zalm of gamba's + 4</b>	
<b>Salade poisson</b>	16
3 soorten vis   citroenvinaigrette   komkommer	
<b>Gamba bao buns - 2 stuks</b>	14
gamba   spicy mayonaise   sesam	
<b>Bouillabaisse</b>	18
Franse vissoep   rouille	
<b>Zeetong uit de Noordzee - 500 gram</b>	dagprijs
in roomboter gebakken   friet   salade	
<b>Vis trio</b>	18
gerookte zalm   Hollandse garnalen   gerookte paling	
<b>Gerookte zalm</b>	18
brioche toast   dille   citroenmayonaise   kappertjes	

## LEKKER OM MEE TE BEGINNEN

<b>Frans stokbrood</b>	6
kruidenboter   aioli de Provence	
<b>Pata Negra - 70 gram</b>	16
brood	
<b>Escargots 1/2 dozijn</b>	14
kruidenboter   gruyère	
<b>Vongole</b>	14
citroen   beurre blanc   zeekraal	
<b>Hollandse garnalenkroketjes</b>	16
van Holtkamp   brioche toast	
<b>Tuna flatbread pizza</b>	14
tonijncarpaccio   unagi   rode ui	

## 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

### Gebakken oester - 3 stuks

cavolo nero | hollandaise

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

<b>Sashimi van zalm en tonijn</b> wakame   gember   noricrumble	16
<b>Tonijntataki</b> shisovinaigrette   zoetzure ui   avocado	18
<b>Avocadotartaar</b> wasabivinaigrette   wakamegel   nori	15
<b>Asian steak tartaar</b> mosterd-pickle   sojavinaigrette   lente ui	15
<b>Beef tataki</b> yakniku   krokante knoflook   sesam	15

## TACO'S

<b>Tonijn - 2 stuks</b> truffel-oestersaus   noricrumble   pico de gallo	12
<b>Kreeft - 2 stuks</b> mango   sesam   Japanse mayonaise	14
<b>Beef - 2 stuks</b> mosterd-pickle   sojavinaigrette   lente ui	12

## SUSHI

<b>AREIA maki</b> tempura gamba   tartaar van zalm en tonijn   unagisaus	22
<b>California maki</b> kreeftentartaar   Japanse mayonaise   Tobiko	20
<b>Surf 'n' turf maki</b> tempura gamba   bavette   truffelmayonaise   XO-lak	22
<b>Spicy tuna maki</b> tonijnsashimi   rocotosaus   noricrumble	20
<b>Salmon maki</b> gebrande zalmsashimi   teriyaki   krokante knoflook	20
<b>Crispy tuna nigiri - 4 stuks</b> tonijntartaar   Japanse mayonaise   Tobiko	18
<b>Crispy lobster nigiri - 4 stuks</b> kreeftentartaar   mango   sesam   shisoponzu	20
<b>Chicken maki</b> avocado   spicy hoisin   lente ui	19

## KOUDE VOORGERECHTEN

<b>Vis trio</b> gerookte zalm   Hollandse garnalen   gerookte paling	18
<b>Gerookte zalm</b> brioche toast   dille   citroenmayonaise   kappertjes	18
<b>Kreeftentartaar</b> venkel   truffeldressing   sinaasappelgel	22
<b>Garnalencocktail</b> Hollandse garnalen uit Wieringen   broodsoldaatjes   cocktailsaus	16
<b>Rundercarpaccio</b> comte   uitgebakken spekjes   truffelmayonaise	15
<b>Asian terrine van eendenlever</b> hoisin   appel	22

## WARME VOORGERECHTEN

<b>Gamba's</b> knoflook   rode peper	16
<b>Zacht gegaarde kreeft</b> pompoen   gepofte paprikasaus	22
<b>Coquilles - 3 stuks</b> topinamboer   kreeftensaus	18
<b>Gegrilde octopus</b> salsa van gepofte cherytomaat   chorizoboter	18
<b>Gamba bao bun - 2 stuks</b> gamba   spicy mayonaise   sesam	14
<b>Boneless ribs</b> Korean glaze   taugésalsa   five spicecrumble	14
<b>Asian zwezerik</b> specerijenjus   pastinaak	18

## SOEPEN

<b>Bouillabaisse</b> Franse vissoep   rouille	18
--	----

# HOOFDGERECHTEN

## KREEFT

**Hele kreeft gekookt of gegrild - 500 gram** 36  
boter | little gemsalade | friet

**Hele kreeft gegratineerd - 500 gram** 39  
little gemsalade | friet

## VIS

**Vangst van de dag** dagprijs

**Skrei kabeljauw** 30  
stampotje van schorseneer | paddenstoelen | cèpessaus

**Zetong uit de Noordzee - 500 gram** dagprijs  
in roomboter gebakken | friet | little gemsalade

**Tonijn** 29  
bimì | pastinaakcrème | gepofte paprikasaus

**Pieterman** 27  
cavolo nero | pompoen | bordelaise

## VLEES

**Bavette - 200 gram** 28  
zwarte pepersaus | friet | gegrilde groenten  
kruidenboter, bearnaise-, of rode wijnsaus + 2

**Ribeye - 300 gram** 30  
zwarte pepersaus | friet | gegrilde groenten  
kruidenboter, bearnaise-, of rode wijnsaus + 2

**Smashed burger** 18  
tomaat | bacon | cheddar | friet

**Asian confit de canard** 24  
pompoen | kimchisalsa | specerijenjus

## VEGA

**Gnocchi a la Parisienne** 18  
salie | boter | peper

**Gegrilde witlof** 19  
pompoen | antiboise | paddenstoelen | notencrumble

## SIDES

<b>Friet</b> huisgemaakte mayonaise	4.5
<b>Special loaded fries</b> friet   Aziatische truffelmayonaise   knoflookcrumble	8
<b>Flamin' fries</b> rocoto   Japanse mayonaise   jalapeño	8
<b>Groene salade</b>	4
<b>Gewokte seizoens groenten</b>	6
<b>Gewokte bimi</b> gremolata   bulgogi	7

## KIDS

<b>Krokante kip of visfilet</b> frietjes   salade	14
--	----

## DESSERTS

<b>Moelleux</b> pistache-ijs   karamel	10
<b>Tiramisu cheesecake</b> koffiegel   tiramisumousse   mascarpone-ijs	10
<b>Crème brûlée</b> tonkaboon   karamel	10
<b>Tarte bourdaloue</b> mascarpone-ijs   peer   citroen	10
<b>Kaasplank</b> 5 soorten kaas   kweepeercompote   vijgencake	16
<b>Café gourmand</b> 5 friandises met keuze uit koffie of thee	10

— WINE & SEAFOODBAR —

# AREIA

BY VIGO