

**AREIA**

*Menukaart*

# AREIA

BY VIGO

## LUNCH AANRADERS

---

<b>Caesar salade</b> little gem   gekookt ei   Parmezaan   croutons <b>optioneel met kip, gerookte zalm of gamba's + 4</b>	13
<b>Gegrilde octopus</b> patacones   salsa verde   tericucho   zoete aardappel	16
<b>Vis trio</b> gerookte zalm   Hollandse garnalen   geplukte makreel   maïsbrood	16
<b>Gamba's pil pil</b> knoflook   rode peper   maïsbrood	16
<b>Gegratineerde mosselen</b> chimichurriboter   queso blanco   maïsbrood	15
<b>Bouillabaisse</b> Franse vissoep   rouille   maïsbrood	18
<b>Tong uit de Noordzee</b> in roomboter gebakken   friet   salade	dagprijs
<b>Short rib bao - 2 stuks</b> nikkeilak   nuoc cham salsa   ají pancamayonaise	15

# AREIA

BY VIGO

## LEKKER OM MEE TE BEGINNEN

---

<b>Brood</b> guacaioli   chimichurridip	7.5
<b>Pata Negra 100 gram</b> maïsbrood	19



## OESTERS

---

*geserveerd met sjalottenvinaigrette*

<b>Fine de Claire - 6 stuks</b> uit Normandië, Frankrijk zacht   ziltig	21
<b>Umami - 6 stuks</b> een wilde Ierse oester, in Zeeland gegroeid met een Japanse smaakbeleving hartig   zoet   ziltig   vol van smaak	24
<b>Special oester - 6 stuks</b> Umami oester   Bloody Mary	30

*Bijpassende bubbels*

<b>Mistinguett Cava Brut Bio Organic</b> Penedès, Spanje macabeo, parellada, xarel-lo fris   levendig   appel   peer   brioche	6		35
<b>Caves Gales Cuvée Première Rosé Brut</b> Moselle, Luxemburg pinot noir zuiver   elegant   framboos   aarbei   romige mousse	7		40
<b>Laurent-Perrier La Cuvée Brut</b> Champagne, Frankrijk chardonnay, pinot noir, pinot meunier citrus   witte bloemen   perzik   wit fruit	9		55

# AREIA

BY VIGO

## RAUW & GEMARINEERD

---

<b>Aburi salmon</b> gebrande zalmsashimi   chalaquita   gembervinaigrette	15
<b>Aburi tuna</b> gebrande tonijnsashimi   yuzusaus   la-yu olie   avocado   mango	17
<b>Hamachi carpaccio</b> passievrucht   tamarillo   zoete aardappel   tortilla crumble	18
<b>Tonijn taco's - 2 stuks</b> truffel-oestersaus   nori crumble   gerookte guacamole	15
<b>Sashimi</b> tonijn   zalm   hamachi	19
<b>Steak tartaar</b> wasabivinaigrette   gerookte guacamole   salsa verde	16
<b>Vegan ceviche</b> zoete aardappel   avocado   gembervinaigrette   mango	14

## SUSHI

---

<b>AREIA maki</b> hamachi sashimi   chalaquita   chipotlemayonaise	19
<b>Prawn maki</b> tempura gamba   achiote misosaus	19
<b>Aburi wagyu nigiri - 4 stuks</b> kizamilak   gerookte ají amarillo   maïs crumble	27
<b>Spicy tuna maki</b> tonijnsashimi   rocotosaus   nori crumble	19
<b>Aburi salmon maki</b> gebrande zalmsashimi   yuzu-creamcheese   paprika crumble	18
<b>Lobster California maki</b> kreeftentartaar   Japanse mayonaise   Tobiko	22
<b>Crispy tuna nigiri - 4 stuks</b> tonijntartaar   gember   hucatay	18

# AREIA

BY VIGO

## KOUDE VOORGERECHTEN

---

<b>Vis trio</b> gerookte zalm   Hollandse garnalen   geplukte makreel	16
<b>Kreeftentartaar</b> venkel   truffelvinaigrette   guacamole	20
<b>Tostone</b> gerookte guacamole   salsa verde   zoete aardappel	14
<b>Gerookte rib-eye carpaccio</b> tonijnmayonaise   nikkeilak   pico de gallo	18

## WARME VOORGERECHTEN

---

<b>Gamba's pil pil</b> knoflook   rode peper   maïsbrood	16
<b>Coquilles - 3 stuks</b> yuzu-creamcheese   Parmezaan   gepofte paprika	16
<b>Gegrilde octopus</b> patacones   salsa verde   tericucho   zoete aardappel	16
<b>Gegratineerde mosselen</b> chimichurri   queso blanco   maïsbrood	15
<b>Groene asperges</b> prei crumble   chimichurri	12
<b>Short rib bao - 2 stuks</b> nikkeilak   nuoc cham salsa   ají pancamayonaise	15

## SOEP

---

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

# AREIA

BY VIGO

## HOOFDGERECHTEN

---

<b>KREEFT</b>	39
<b>gekookt of gegrild - 400 gram</b> salade   salsa verde   friet	
<b>VIS</b>	
<b>Zeebaarsfilet</b> schaaldierenrisotto   miso-limoen beurre blanc   sugar snaps	25
<b>Rogvleugel</b> tericucholak   zoete aardappelcrème   salsa van maïs mierikswortel beurre blanc	27
<b>Tonijn</b> rijstnoodles   nuoc cham salsa   groene currysaus	28
<b>Tong uit de Noordzee</b> in roomboter gebakken   friet   salade	dagprijs
<b>Zeewolf   Short rib</b> pompoen toffee   pittige zuurkool   bulgogi jus	26
<b>VLEES</b>	
<b>Hiphang steak - 175 gram</b> Ierland krokante polenta   chimichurri   padron pepers	25
<b>Rib-eye - 300 gram</b> Nederland krokante polenta   chimichurri   padron pepers	32
<b>Ho Chicken Minh</b> rijstnoodles   nuoc cham salsa   cassave crumble	23
<b>VEGA</b>	
<b>Vegan taco's</b> tortilla   zoete aardappel   guacamole   salsa verde	23

# AREIA

BY VIGO

## SIDES

---

<b>Friet</b>	4
<b>AREIA'S loaded fries</b> salsa verde   aioli   chorizo	8
<b>FLAMIN' fries</b> rocotosaus   Kewpie   jalapeño	8
<b>Groene salade</b> citrusdressing   salsa van maïs	4
<b>Gewokte groenten</b>	5
<b>Padron pepers</b> tericucholak   tortilla crumble	6

## KIDS

---

<b>Krokante kip of visfilet</b> frietjes   salade	12
--	----

## DESSERTS

---

<b>AREIA banana split</b> drunken banana   chocoladesaus   vanille-ijs	12
<b>Oreo cheesecake</b> pure chocoladecrème   mascarpone-ijs   Oreo crumble	9
<b>Crème brûlée</b> tonkaboon   karamel	9
<b>Tres leches sundae</b> spongecake   koffie   arequipe	10
<b>Kaasplankje</b> 5 soorten kaas   kweepeercompote   vijgencake	14

# AREIA

BY VIGO