



RESTAURANT | BAR

# DINER

18:00 - 22:00

## MEET THE CHEFS!

Maximaal genieten van wat ons eiland en onze koks samen te bieden hebben? Kies dan voor één van onze menu's en laat u verrassen door de culinaire creativiteit van onze chefs!

2-gangen chef's menu | 65,00

3-gangen chef's menu | 85,00

4-gangen chef's menu | 99,00

## WIJNARRANGEMENT

Maak de smaakbeleving compleet met een speciaal afgestemd wijnarrangement.

2-gangen wijnarrangement | 30,00

3-gangen wijnarrangement | 45,00

4-gangen wijnarrangement | 60,00

## KIDS (t/m 12 jaar)

Penne bolognese | 19,50  
parmezaanse kaas

Frikandel | 18,50  
frietjes, appelmoes

Pannenkoek | 12,50   
stroop en poedersuiker

## FLATBREAD PIZZA

Hawaiï | 24,50  
tomatensaus, mozzarella, ham,  
verse ananas

Gamba | 25,50  
tomatensaus, mozzarella, kappertjes,  
courgette, knoflook en chili

Margherita | 19,50   
tomatensaus, mozzarella

## VOORGERECHTEN

Steak tartaar | 26,50  
op klassieke wijze, getoast zuurdesem brood met  
beenmerg boter en fleur de sel.  
Ook als hoofdgerecht te bestellen met  
frites en salade | 45,00


Carpaccio van pulpo | 26,50  
inktvis, mango, ananas, chili, koriander, nori

Ceviche van lokale vis | 29,50  
passievruchtmarinade, avocado, krokante yuca

Huisgemaakte dubbele ravioli | 26,50   
spinazie, ricotta, salieboter, parmezaanse kaas

Dungesneden runderrosbief | 27,50  
mierikswortel, bietenblad, rettich, appel,  
venkelmayonaise, desemcroustons

Caesar salade | 26,50  
salade van little gem met caesardressing, kip, bacon,  
knoflookcroustons, gekookt ei en parmezaanse kaas

Groenten terrine | 26,50   
witlofsalade, gorgonzolamousse, rode biet en  
sesamcracker

Salmon poke bowl | 35,00  
Noorse zalm, sushirijst, sojasaus, edamame,  
paddenstoelen, komkommer, ei, gembermayonaise,  
sesam, avocado, sla, krokante uitjes



RESTAURANT | BAR

DINER

18:00 - 22:00

## HOOFDGERECHTEN

**Braziliaanse rundertournedos** | 49,50  
bruin biersaus, gepofte ui, frites en gerookte paprikamayonaise

**Medallions van varkenshaas gerold in prei** | 49,50  
aardappeltaartje, paddenstoelen, pancetta en salieroomsaus

**Côte de boeuf (per 2 pers.)** | 119,95  
bloemkooltempura, geroosterde paddenstoelen, gepofte knoflook, kalfsjus

**Maiskipfilet** | 55,00  
mais arepa, lokale spinazie, maiscrème, 5-spices jus

**Bouillabaisse** | 55,00  
red snapper filet, gamba's, mosselen, rouille, krieltjes, gegrilde venkel


**Bulgur tabouleh** | 26,50   
zoete aardappelhummus, walnoten, vegan boter, okra tempura


**Chogogo burger** | 37,50  
dubbele Angus beef burger op een brioche bol, cheddar, sla, augurk, burgersaus, gefrituurde uienringen  
*Geserveerd met frites en huisgemaakte mayonaise*

**Kipburger** | 35,00  
sla, limoenmayonaise  
*Geserveerd met frites en huisgemaakte mayonaise*

## BIJGERECHTEN

**Frites** | 9,50   
met huisgemaakte mayonaise

**Yucca frites** | 9,75   
met huisgemaakte sriracha mayonaise

**Side salad** | 12,50   
groene gemengde salade

## DESSERTS

**Limoen cheesecake** | 26,50  
peer, limoensorbet, witte chocolademousse

**Petit grand dessert** | 28,50  
crème brulee, huisgemaakt ijs, frangelico milkshake, koffie-karamelfudge, chocolademousse taart

**3 bollen huisgemaakt ijs** | 24,50  
amandelkrul, slagroom

**Kaasplankje (3 wisselende kazen)** | 25,50  
salami van noten en zuidvruchten, brood  
Met een glaasje rode port | 37,00

Volg ons op social media

