

The Champagne Bar

Glass of Perrier Jouët Grand Brut Champagne €14

NON-VINTAGE

PERRIER JOUËT GRAND BRUT €85

MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL €95

BRUT VINTAGE

PERRIER JOUËT BELLE EPOQUE 2004 € 225

DOM PERIGNON BLANC VINTAGE 2009 (LUMINOUS) €210

NICOLAS FEUILLATTE PALMES D'OR CUVÉE 2006 €175

ROSÉ

ARMAND DE BRIGNAC ROSÉ €450

DOM PERIGNON VINTAGE LUMINOUS ROSE 2005 €395

PERRIER JOUËT CUVÉE BELLE EPOQUE ROSÉ €390

PERRIER JOUËT BLASON ROSÉ €105

BLANC DE BLANCS

PERRIER JOUËT BLANC DE BLANCS BELLE EPOQUE €475

ARMAND DE BRIGNAC BLANC DE BLANCS €425

RUINART €110

MAGNUM (1.5 litres)

PERRIER JOUËT CUVÉE BELLE EPOQUE ROSÉ €1.000

PERRIER JOUËT CUVÉE BELLE EPOQUE BRUT €600

PERRIER JOUËT GRAND BRUT €195

JEROBOAM (3 litres)

PERRIER JOUËT CUVÉE BELLE EPOQUE BRUT €1.750

Frank Sinatra - "You Only Live Once,

and the Way I Live, Once Is Enough"



***** APPETIZERS *****

PATA NEGRA €10

50 gram dun gesneden pata negra
(50 grams thinly sliced pata negra)

BREAD €6 V

vers gebakken brood van Jordy's Bakery geserveerd met aioli
(freshly baked bread from Jordy's Bakery served with aioli)

MEXICAN FLATBREAD €13 V very spicy

flatbread geserveerd met belegen cheddar, ui, jalapeño, koriander, tomaat
(flatbread served with mature cheddar, onion, jalapeño, coriander, tomato)

***** COLD SEAFOOD *****

TOKYO OYSTERS €6,5

twee oesters geserveerd met wasabi kaviaar
(two oysters served with wasabi caviar)

OYSTERS €18

half dozijn oesters uit het seizoen geserveerd met
vinaigrette van rode wijn en sjalotten
(half a dozen seasonal oysters served with red wine and onion vinaigrette)

***** COQUILLE AJI AMARILLO *** €14**

sashimi van coquille geserveerd met aji amarillo en bieslook
(coquille sashimi served with aji amarillo and chives)

***** TUNA TATAKI LOLLIPOPS*** €14**

**** YOLO'S FAMOUS SIGNATURE LOLLIPOPS ****

lollies van licht gegaarde tonijn met sesam en wasabi mayonaise
(tuna tataki lollipops served with sesam and wasabi mayonnaise)

***** CRISPY TUNA*** €14**

drie krokante wontons, gemarineerde tonijn tartaar en truffel kaviaar
(three crispy wontons, marinated tuna tartare and truffle caviar)

***** COLD BEEF *****

BEEF TOGARASHI €18

gemarineerde ossenhaas tartaar geserveerd met togarashi en zeewier tempura
(marinated tenderloin tartare served with togarashi and tempura seaweed)

***** BLACK TRUFFLE BEEF TATAKI *** €18**

licht gegaarde dunesneden ossenhaas
geserveerd met krokante ui en truffel ponzu
(slightly grilled en thinly sliced tenderloin
served cold with crispy onion and truffle ponzu)

***** HOT SEAFOOD *****

***** SEA BASS (150gr.) *** €16 *spicy***

gegrilde zeebaars geserveerd met ananas jalapeño salsa en limoen-knoflook-boter saus
(*grilled sea bass filet served with pineapple jalapeño salsa and lime-garlic-butter sauce*)

***** BLACK COD (150gr.) *** €29**

in miso gemarineerde gebakken zwarte kabeljauw filet met gember en passie fruit miso
(*miso marinated black cod filet served with ginger and passion fruit miso*)

***** SHELLFISH *****

OYSTER MOTOYAKI €7,5

twee gegratineerde oesters geserveerd met shiitake, miso en japanse mayonaise
(*two oysters gratin served with shiitake, miso and japanese mayonnaise*)

***** AMAZU PONZU SHRIMPS *** €18,50**

krokante gamba's geserveerd met watermeloen en amazu ponzu
(*crispy shrimps served with watermelon and amazu ponzu*)

***** KING CRAB (150gr.) *** €25**

lauwarme koningskrab geserveerd met chipotle
(*lukewarm king crab served with chipotle*)

***** POULTRY *****

ORANGE CHICKEN €14

gepaneerde kip bites geserveerd in sinaasappelsaus
(*crispy chicken bites served in orange saus*)

FOIE DE CANARD €17

eendenlever geserveerd met geroosterde aardappel en limoen-appel glazuur
(*duck liver served with smoked potato and lime-apple glaze*)

DUCK SPRING ROLLS €10

mini loempia's gevuld met eend, komkommer en hoisin saus
(*mini duck spring rolls served with cucumber and hoisin sauce*)

YAKITORI SKEWERS €9

japanse spiesjes van kippendijen gemarineerd in teriyaki saus
(*japanese chicken skewers marinated in teriyaki sauce*)

***** HOT BEEF *****

***** DYNAMITE RIB-EYE *** €18 *spicy***

gegrilde Don Pedro (Uruguay) rib-eye geserveerd met chilli en beurre noisette
(*grilled Don Pedro (Uruguay) rib-eye served with chili and beurre noisette*)

LAMB SKEWERS €18

gegrilde lamsvlees saté geserveerd met tabouleh salsa
(*grilled lamb satay served with tabouleh salsa*)

TENDERLOIN (150 gr.) €16
ossenhaas geserveerd in teriyaki saus
(tenderloin served in teriyaki sauce)

*** BLACK ANGUS SLIDERS *** €14
twee mini hamburgers van Black Angus rund met rode uiencompote,
truffel crème en champignons
(two mini Black Angus sliders served with red onion compote,
truffle cream and mushrooms)

*** VEGETARIAN SIDES ***

*** BABY SPINACH SALAD *** €8 V
baby spinazie, parmezaan, yuzu en truffel olie
(baby spinach, parmesan, yuzu and truffle oil)

PADRÓN €7 V V
geroosterde padrón pepers met olijfolie en zeezout
(roasted padrón peppers with olive oil and sea salt)

CAULIFLOWER €7 V
geroosterde bloemkool met kerrie crème en NOBU dry miso
(roasted cauliflower served with curry cream and NOBU dry miso)

MUSHROOMS €7 V V
gebakken kastanje champignons met balsamico soja en knoflook
(baked chestnut mushrooms served with balsamico soy sauce and garlic)

HOMEMADE FRIES €5 V
verse frites met mayonaise
(homemade potato fries served with mayonaise)

LOADED FRIES €7,5 V spicy
verse frites gereserveerd met tomaat, jalapeño, cheddar en krokante ui
(homemade potato fries served with tomato, jalapeño, cheddar and fried onion)

*** SWEETS ***

YOLO SORBET €13 V
(bosaardbeien ijs van de [IJSSALON](#) gemaakt voor YOLO met vers fruit)
(wild strawberry ice made by [IJSSALON](#) for YOLO served with fresh fruit)

CHOCOLATE LAVA CAKE €14 V
pure chocolade lava cake geserveerd met vanille ijs, citroen zest en surprise ei
(dark chocolate lava cake served with vanilla ice-cream, lemon zest and surprise egg)

*** 24K CHEESECAKE *** €14 V
citrus cheesecake, witte chocolade, frambozen ijs, bladgoud
(citrus cheesecake, white chocolate, raspberry ice cream, gold leaf)

