

The logo for YOLO Restaurant - Bar is centered on the page. It features the word "YOLO" in a large, bold, gold-colored sans-serif font. Below it, the words "RESTAURANT - BAR" are written in a smaller, gold-colored sans-serif font. The entire logo is enclosed within a thick, gold-colored circular brushstroke that has a slightly irregular, hand-drawn appearance. The background of the entire page is a dense, layered illustration of large, dark green leaves with prominent veins, creating a lush, jungle-like atmosphere.

YOLO

RESTAURANT - BAR

Shared Dining

APPETIZERS

BREAD 6

focaccia sticks - chili aioli

huisgemaakte tzatziki + € 3,50 / add homemade tzatziki + € 3,50

PATA NEGRA 11

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

COLD SEAFOOD

FRESH OYSTERS 21

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)

NEW STYLE OYSTERS 9

twee oesters geserveerd met jalapeño en komkommer
(two oysters served with jalapeño and cucumber)

*** TUNA TATAKI LOLLIPOPS *** 15

YOLO'S FAMOUS SIGNATURE LOLLIPOPS

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

TUNA TARTARE CONES 16

krokante hoorntjes gevuld met tonijn tartaar met sesam en yuzu kaviaar
(crispy cones served with tuna tartare, sesame and yuzu caviar)

HOTATE CEVICHE 15

ceviche van coquille geserveerd met appel, sinaasappel en vanille
scallops ceviche served with apple, orange and vanilla

SALMON TARTARE 15

zalm tartaar geserveerd geserveerd met avocado crème en yuzu ponzu
(salmon tartare served with avocado and yuzu ponzu)

COLD BEEF

*** BLACK TRUFFLE BEEF TATAKI *** 20

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

CARPACCIO 13

runder carpaccio geserveerd met parmezaan en truffel mayonaise
(beef carpaccio served with parmesan and truffle mayonnaise)

HOT SEAFOOD

*** BLACK COD *** 30

zwarte kabeljauw filet gemarineerd in gember en miso
(black cod filet marinated with ginger and miso)

MOTOYAKI OYSTERS 10

twee oesters gegratineerd met knoflook en kaas
(two oysters au gratin garlic and cheese)

GYOZA 15

krokante gyoza met garnaal, bonito flakes, okonomiyaki en japanse mayonaise
(crispy shrimp gyoza, bonito flakes, okonomiyaki and japanese mayonnaise)

DYNAMITE SHRIMPS 17

gebakken garnalen geserveerd met sriracha marinade en crème fraîche
(stir fried shrimps served with sriracha and sour cream)

KING CRAB *dagprijs / daily rate*

lauwwarme koningskrab geserveerd met chipotle mayonaise
(lukewarm king crab served with chipotle mayonnaise)

HOT BEEF

TENDERLOIN 21

ossenhaas geserveerd met huisgemaakte teriyaki saus
(tenderloin served with homemade teriyaki sauce)

SHORT RIB 20

zacht gegaard rundvlees geserveerd met five spices crunch
(slow cooked beef served with five spice crunch)

BLACK ANGUS SLIDERS 15

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)*

POULTRY

DUCK SPRING ROLLS 13

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

YAM KAI 14

frisse kipsalade geserveerd met mais en thaise dressing
(fresh chicken salad served with corn and thai vinaigrette)

CHICKEN SKEWERS 15

kippendijen saté geserveerd met atjar van komkommer en pinda saus
(chicken skewers served with peanut sauce and pickled cucumber)

VEGETARIAN

BLACK TRUFFLE PASTA 20

pasta geserveerd met parmezaan en zwarte truffel
(pasta served with parmesan and black truffle)

WATERMELON FETA SALAD 10

(watermeloen, feta, pistache en yuzu ponzu)
(watermelon, feta, pistache and yuzu ponzu)

ASPARAGUS 8

geroosterde groene asperges met zwarte knoflooksaus
(roasted green asparagus served with black garlic sauce)

BEETROOT SALAD 9

bietjes geserveerd met yoghurt creme en pistache crumble
(beetroot served with yoghurt cream and pistachio crumble)

TRUFFLE CORN CHUNKS 9

geroosterde mais met truffel boter
(roasted corn chunks served with truffel butter)
extra verse zwarte truffel + € 8,00 / extra fresh black truffle + € 8,00

HOMEMADE FRIES 6

verse frites met mayonaise
(homemade fries served with mayonnaise)

LUNCH SANDWICHES

(available until 16.00h)

CARPACCIO 14

brood geserveerd met runder carpaccio, truffel mayonaise en parmezaan
(sandwich served with beef carpaccio, truffle mayonnaise and parmesan)

SALMON 15

brood geserveerd met gerookte zalm, avocado en gepocheerd ei
(sandwich served with smoked salmon, avocado and poached egg)

SWEETS

CHOCOLATE LAVA CAKE 14

pure chocolade lava cake - vanille ijs
(dark chocolate lava cake - vanilla ice cream)

YUZU CRÈME BRÛLÉE 15

yuzu crème brûlée geserveerd met vers gemaakt yuzu sorbet ijs
(yuzu crème brûlée served with homemade yuzu sorbet ice cream)

YOLO 24K CHEESECAKE 16

citrus cheesecake - frambozenijs - chocolade - bladgoud
(citrus cheesecake - raspberry ice-cream - chocolate - gold leaf)

LATE NIGHT COFFEE 15

(COFFEE COCKTAIL)

Havana Club 7 años rum - Tia Maria - Crème de banana
topped with coffee, chocolate and Pedro Ximénez foam

DESSERT WINE

BUITENVERWACHTING 1769 MUSCAT NOBLE

LATE HARVEST DESSERT WINE 8 / 40 (0.5L)

Zuid-Afrika – Constantia

Muscat / stevig | vol / appel

LAVAZZA
ITALY'S FAVOURITE COFFEE

