

APPETIZERS

BREAD 6

focaccia sticks - chili aioli
extra hummus+ € 3,50 / add humus+ € 3,50

PATA NEGRA 12

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)

SAMURAI OYSTERS 9

twee gebrande oesters geserveerd met wasabi salsa
(two flamed oysters served with wasabi salsa)

*** 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)

HAMACHI 16

dungesneden yellowtail geserveerd met avocado, appel, limoen en sjalot
(thinly sliced Dutch yellowtail served with avocado, apple, lime and onion)

CRISPY SALMON ROLL 19

krokante sushi roll met zalm tartaar, citrus en miso
crispy sushi roll served with salmon tartare, citrus and miso

CRAB BRIOCHE 25

rode diepzee krab met cress salade geserveerd op twee kleine brioche
(red deep sea crab served with cress salad on two mini brioche)

COLD BEEF

*** BLACK TRUFFLE BEEF TATAKI *** 20

licht gegaarde dungesneden 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)

NAM KEE OYSTERS 10

twee lauwarme oesters geserveerd met zwarte bonen saus
(two lukewarm oysters served with black bean sauce)

SPICY SCALLOPS 16

coquille met pittige kimchi saus geserveerd in schelp
(scallops with spicy kimchi sauce served in shell)

MAHI MAHI 15

tostadas gereserveerd met goudmakreel,
geroosterde ananas salsa en jalapeño creme
(tostadas served with maki mahi, grilled pineapple salsa and jalapeño cream)

CRISPY SHRIMPS 16

krokante garnalen geserveerd met romige chili bonen saus
(crispy shrimps served with creamy chili bean sauce)

KOREAN KING CRAB *dagprijs / daily rate*

lauwwarme koningskrab geserveerd met limoen en daikon salade
(lukewarm king crab served with lime and white radish salad)

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)

GYOZA 14

gyoza met kip en huisgemaakte truffel teriyaki saus
(chicken gyoza served with homemade truffle teriyaki sauce)

PISTACHIO CHICKEN 15

kipfilet geserveerd met pistache crunch, maple siroop en gember
(pistachio crusted chicken filet served with maple syrup and ginger)

VEGETABLES

SHIITAKE SHAWARMA 12

shawarma van shiitake paddestoelen, hummus en pita
(shiitake shawarma served with humus and pita)

SHANGHAI PAK CHOY 10

(roergebakken paksoi met gember-sesam oestersaus)
(stir fried pak choi served with ginger-sesame oyster sauce)

BABY SPINACH SALAD 10

baby spinazie salade gereserveerd met edamame
en geroosterde sesam dressing
(baby spinach salad served with edamame and roasted sesame dressing)

CURRY PUMPKIN 10

gegrilde pompoen met gele curry kruiden en yuzu kosho vinaigrette
(grilled pumpkin served with yellow curry spices and yuzu kosho vinaigrette)

HOMEMADE FRIES 6

verse frites met mayonaise
(homemade fries served with mayonnaise)

PARMESAN TRUFFLE FRIES 9

verse frites met parmezaan en truffel mayonaise
(homemade fries served with parmesan and truffle mayonnaise)

LUNCH SANDWICHES

(served until 16.00h)

CARPACCIO 14

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

HOMEMADE TUNA SALAD 15

brood geserveerd met huisgemaakte tonijnsalade, jalapeño en limoen
(sandwich served with homemade tuna salad, jalapeño and lime)

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

