



YOLO

RESTAURANT - BAR

LUNCH BUNS

(served until 16.00h)

CARPACCIO BUN 15

bruine bol geserveerd met runder carpaccio,
truffel mayonaise en parmezaan
(brown bun served with beef carpaccio,
truffle mayonnaise and parmesan)

SALMON & EGG BUN 15

bruine bol geserveerd met gerookte zalm, roerei en pesto,
(brown bun served with smoked salmon, scrambled egg and pesto)

APPETIZERS

OLIVES & SMOKED ALMONDS 7

BLACK ANGUS BITTERBALLEN 9

Shared Dining

(served all day)

BREAD 7

focaccia sticks - pesto - chilli boter
(foccacia sticks - pesto - cilli butter)

PATA NEGRA 13

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

*Heeft u dieetwensen of allergieën? Meld het onze medewerkers.
(if you have a food allergy or special dietary requirements please inform
a member of our staff for more information)*

COLD SEAFOOD

FRESH OYSTERS 22

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 11

twee gestoomde oesters geserveerd met wasabi, sesam en hollandaise
(*two steamed oysters served with wasabi, sesam and hollandaise*)

*** 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 18

tiradito van hamachi geserveerd met perzik dressing,
roze peperbessen en goudsbloem

(*hamachi tiradito served with peach sauce,
pink pepper berries and marigold*)

TUNA SASHIMI 17

sashimi van tonijn geserveerd met framboos, jalapeño en ponzu
(*tuna sashimi served with raspberry, jalapeño and ponzu*)

SALMON TARTARE 16

zalm tartaar geserveerd met crostini's en sesam dressing
(*salmon tartare served with crostini and sesame sauce*)

COLD BEEF

*** BLACK TRUFFLE BEEF TATAKI *** 21

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

CARPACCIO 15

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

HOT SEAFOOD

SPICY SCALLOPS 18

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

***** BLACK COD ***** 31

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

***** BLACK COD BUTTER LETTUCE ***** 31

zwarte kabeljauw filet geserveerd met botersla, kataifi en togarashi miso
(*black cod filet served with butter lettuce, kataifi and togarashi miso*)

ASIAN STYLE SHRIMPS 17

gebakken krokante garnalen okonomiyaki stijl geserveerd
(*crispy shrimps served okonomiyaki style*)

CRUNCHY SALMON 18

gegrilde zalm filet geserveerd met wasabi crunch
(*grilled salmon fillet served with wasabi crunch*)

KING CRAB dagprijs / daily rate

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

HOT BEEF

TENDERLOIN 21

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

WAGYU 28

Wagy A5 rolls licht gebrand kagoshima umami (5 stuks)
(*torched Wagyu A5 rolls kagoshima umami, 5 rolls*)

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*)

CHICKEN SKEWER 16

gegrilde kip spies geserveerd met asian dip en daikon salade
(*grilled chicken skewer served with asian dip and daikon salad*)

VEGETARIAN

CRISPY SHIITAKE SALAD 15

krokante shittake geserveerd met gemengde sla en sesam dressing
(*crispy shiitake salad served with mixed salad and sesame dressing*)

BURRATA 14

burrata geserveerd met gegrilde erwten en citroen olie
(*burrata served with grilled peas and lemon oil*)

MIXED GREENS 11

groene groente mix geserveerd met honing chili glaze
(*mixed greens served with honey chili glaze*)

SMASHED CUCUMBER SALAD 8

verse komkommer salade geserveerd met soja en gember
(*fresh cucumber salad served with soy and ginger*)

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*)

SWEETS

CHOCOLATE LAVA CAKE 14

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

CANNOLI 15

cannoli's gevuld met mango, passievrucht en pistache
(*cannolis filled with mango, passion fruit and pistachio*)

YOLO 24K CHEESECAKE 16

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

ESPRESSO MARTINI 15

“WHAT ELSE ? “
espresso - kahlua - vodka
served shaken & chilled

SCROPPINO 15

vodka, prosecco and lemon sorbet
Served frozen the Italian way

BUITENVERWACHTING 1769 MUSCAT NOBLE 8 / 40 (0.5L)

Zuid-Afrika – Constantia
Muscat / stevig | vol / appel





walking dinners - borrels - recepties - private events - corporate events



