

Salt

- DINER -

Voorgerechten Om mee te starten

BAERI KAVIAAR

10 gram – blini – zure room

📍 Champagne, Ludes, Frankrijk

52.50

52.00



Vlees

BEEF TATAKI

Misocrème – furikakecracker – sushirijst – edamame boontjes

17.50

BUIKSPEK

Structuren van winterpeen – salade van truffelaardappel

17.50

IBERICO HAM

Iberico ham – biet – eendenlever

17.50

CARPACCIO

Black Angus rund – rucola – truffelcrème – Parmezaanse kaas – radijs

17.50



Soep

BOUILLABAISSSE

Vissoep met diverse vissoorten – mosseltjes – canapé – schuim van saffraan

9.95

UIENSOEP ✓

Kaascrouton – bosui – geroosterde paprika

8.50

TOMATENSOEP ✓

Bosui – courgette

8.50



Vegetarisch

CAPRESE

Tartaar van tomaat – schuim van tomaat – basilicum – kruidenolie – mozzarella

15.95

GEITENKAAS

Terrine van geitenkaas – krentenwegge – schuim van honing

15.95



Vis

GRAVAD LAX

Gemarineerde zalm – parelcouscous – biet – bietencrème

17.50

ZALMCOCKTAIL 2.0

Poeder van zeewier – structuren van komkommer avocado – radijs

17.50

COQUILLE EN GAMBA

Lauwwarm geserveerd – luchtige saffraancrème – doperwtten – little gem sla

17.50

TOM KHA KAI 2.0

Schaal- en schelpdieren – coquille – schuim van kokos – aardpeer

17.50



Veganistisch

POKE BOWL

Sushi rijst – edamame boontjes – gember – wakame – schuim van zeewier – veganistische tonijn

16.75

Veganistische tonijn te vervangen door:

Gerookte zalm of
6 Gamba's of
Beef tatak

+5.50

Salt

Hoofdgerechten



Vlees

RIBEYE

Crème van ui – bearnaisesaus – krokant van polenta

🍷 Malbec, Mendoza, Argentinië

34.50

6.80

PEPERSTEAK

Op de plancha gebakken steak – saus van groene pepers

🍷 Malbec, Mendoza, Argentinië

30.50

6.80

BOEUF BOURGUIGNON

Gestoomd rundvlees – groenten – zilverui – puree met Époisses

🍷 Garnacha, Catalayud, Spanje

27.50

6.80

KALFSLEVER

Ui – gerookt spek – compote van appel – saus van rode wijn

🍷 Merlot, Pays d'Oc, Frankrijk

27.50

6.10

RENDANG VAN KIP

Kippendijen – rendang – geroosterde groenten – kruidige wilde rijst

🍷 Garnacha, Catalayud, Spanje

26.50

6.80

SCHNITZEL

Gepaneerde varkensfilet – citroen – remouladesaus

🍷 Merlot, Pays d'Oc, Frankrijk

24.25

6.10

MAALTIJDSALADE

Mesclun sla – krokante kip – gegrilde groenten – bundelzwammen – zoetzure hummus

🍷 Chardonnay, Murray Darling, Australië

22.95

6.80



Chef's special

Wekelijks wisselend gerecht
van de chef!

Wij vertellen u graag wat er vandaag op het
menu staat!

Dagprijs



Voor de kleine eter



Vlees

PEPERSTEAK

Op de plancha gebakken steak –
saus van groene pepers

🍷 Malbec, Mendoza, Argentinië

21.00

6.80

SCHNITZEL

Gepaneerde varkensfilet – citroen –
remouladesaus

🍷 Merlot, Pays d'Oc, Frankrijk

20.95

6.10

Bij al onze hoofdgerechten zitten frites en salade bij de prijs
inbegrepen. Salade wordt echter niet standaard geserveerd,
maar kan altijd kosteloos besteld worden.

ARRANGEMENT



€3,- MEERPRIJS



€8,- MEERPRIJS

Salt

Hoofdgerechten

Vis

	ZEEBAARS EN GAMBA Op de huid gebakken – beurre blanc met tuinkruiden – krokant van risotto	29.50
	 Chardonnay, Murray Darling, Australië	6.80
	SCHOTSE ZALM Op de huid geroosterde filet – ravioli met kreeft – bearnaisesaus – kruidenolie	29.50
	 Chardonnay, Murray Darling, Australië	6.80
	TAGLIOLINI FRUTTI DI MARE Pasta – diverse soorten vis – saus van schaal- en schelpdieren – tomatomaat	27.50
	 Semillon/Chardonnay, Big Rivers, Australië	5.25
	MAALTIJDSALADE Mesclun sla – scampi's – gegrilde groenten – bundelzwammen – zoetzure hummus	23.95
	 Pinot Grigio, Sicilië, Italië	6.10

Chefs special

Wekelijks wisselend gerecht
van de chef!

Wij vertellen u graag wat er vandaag op het
menu staat!

Dagprijs

Vegetarisch

TRUFFELRISOTTO Gegrilde paddenstoelen – saus van truffel – mascarpone	22.95
 Chardonnay, Murray Darling, Australië	6.80
MAALTIJDSALADE Mesclun sla – gegrilde groenten – bundelzwammen – zoetzure hummus	19.95
 Pinot Grigio, Sicilië, Italië	6.10

Bij al onze hoofdgerechten zitten frites en salade bij de prijs
inbegrepen. Salade wordt echter niet standaard geserveerd,
maar kan altijd kosteloos besteld worden.

Veganistisch

GREEN CURRY Wilde rijst – green curry – pulled fillet – gepofte tomaat – naanbrood – koriander	22.95
 Semillon/Chardonnay, Big Rivers, Australië	5.25

Voor de kleine eter

Vis

SCHOTSE ZALM Op de huid geroosterde filet – ravioli met kreeft – bearnaisesaus – kruidenolie	21.95
 Chardonnay, Murray Darling, Australië	6.80

Vegetarisch

TRUFFELRISOTTO Gegrilde paddenstoelen – saus van truffel – mascarpone	16.00
 Chardonnay, Murray Darling, Australië	6.80

ARRANGEMENT



€3,- MEERPRIJS



€8,- MEERPRIJS

Salt

Desserts



Nagerechten

PROEVERIJ VOOR TWEE

Diverse lekkernijen uit onze eigen patisserie

20.50

KAAS

Een selectie van vijf kazen van 'Puur Kaas & Delicatessen' – honingraat – noten-rozijnenbrood



15.75

Porto Tawny, Duoro, Portugal

5.25

GERRITS SORBET

Vers fruit – sprite – vanille-ijs – aardbeienijs – schuim van framboos

11.25

BREAD AND BUTTERPUDDING

Structuren van melk – kaneel – crumble

11.25

BANAAN EN TOFFEETAARTJE

Gekarameliseerde banaan – bakbanaan – ijs van karamel – 'Sunny Pocket style' – brioche

11.25

WITTE CHOCOLADE EN MANDARIJN

Mousse – mandarijn – crumble

11.25

DAME BLANCHE

Vanille-ijs – slagroom – chocolade parels – warme chocoladesaus

11.25

Fris & Fruitig

SGROPPINO

Citroensorbet – vodka – cava

7.25

IJSKOFFIE

Met slagroom

6.50

Met karamel- of chocoladesiroop

+0.50

+0.50



Alcoholvrije Special Coffees

CINNAMON CAPPUCCINO

Cappuccino – kaneelsiroop – slagroom – kaneelpoeder

5.00

LATTE VERWENNEN

Karamelsiroop – slagroom

5.00

KLETSKOFFIE

Koffie – karamelsiroop – slagroom – klets koppen

5.00

CHOCOLATE CAPPUCCINO

Cappuccino – chocoladesiroop – cocoa poeder

5.00

VERWENKOFFIE

Koffie – kaneelsiroop – slagroom – kaneelpoeder

4.50



Special Coffees

KOFFIE COMPLEET

Geserveerd met bonbons

8.95

ESPRESSO MARTINI

42 Below vodka – espresso
Heerlijk bij uw nagerecht!

8.75

IRISH COFFEE

Met William Lawson's Whiskey

7.25

FRENCH COFFEE

Met Grand Marnier

7.25

43 COFFEE

Met Licor 43

7.25

SPANISH COFFEE

Met Tia Maria

7.25

ITALIAN COFFEE

Met Amaretto

7.25

ARRANGEMENT



€3,- MEERPRIJS