

LUNCH & DINER

WE CARE FOR THE WORLD WHO'S FEEDING US



CAVALLARO  
NAPOLI

# Lunch

## 2-GANGEN LUNCHMENU | 28

BINNEN ÉÉN UUR GESERVEERD

*2 course lunch menu (served within one hour)*

## BENTO BOX | 30

COMPLETE JAPANESE LUNCH MET 6 KLEINE GERECHTEN

*Complete Japanese lunch with 6 small dishes*

## STEAK SANDWICH | 15

GEGRILDE HOUSE STEAK - TRUFFELMAYONAISE - ZUURDESEMBROOD - FRISÉE

*Grilled house steak - Truffle mayonnaise - Sourdough bread - Frisée*

## LOBSTER BRIOCHE | 30

HUISGEMAAKTE BRIOCHE - KREEFT - CHEDDAR - GRUYÈRE - CRÈME FRAÎCHE

*Homemade brioche - Lobster - Cheddar - Gruyère - Crème fraîche*

## CRISPY CLUB | 16

TONIJN - ROOMKAAS - WASABI AVOCADO CRÈME - UNAGI - JALAPEÑO

*Tuna - Cream cheese - Wasabi avocado cream - Unagi - Jalapeño*

# Sushi

## CALIFORNIA MAKI ROLL | 24

KING CRAB - KOMKOMMER - MANGO - SESAM - WASABI MAYONAISE - TOBIKO  
*King Crab - Cucumber - Mango - Sesame seeds - Wasabi mayonnaise - Tobiko*

## EBI MAKI ROLL | 24

BLACK TIGER GAMBA - SOJA WRAPPER - ZALM - TANUKI - WORTEL  
SLA - WASABI MAYONAISE - TERIYAKI

*Black Tiger shrimp - Soya wrapper - Salmon - Tanuki  
Carrot - Lettuce - Wasabi mayonnaise - Teriyaki*

## LOBSTER MAKI ROLL | 26 5 PIECES

KREEFT - CHORIZO PUREE - NORI CHIP - KOMKOMMER - WASABI MAYONAISE  
*Lobster - Chorizo purée - Nori chip - Cucumber - Wasabi mayonnaise*

## SPICY TUNA MAKI ROLL | 24

TONIJN - RODE PEPPER - OSHINKO - TANUKI - WASABI MAYONAISE - RODE MISO  
*Tuna - Chili pepper - Oshinko - Tanuki - Wasabi mayonnaise - Red miso*

## SALMON TORCH MAKI ROLL | 23

ZALM - TANUKI - AVOCADO - WASABI MAYONAISE - TERIYAKI  
*Salmon - Tanuki - Avocado - Wasabi mayonnaise - Teriyaki*

## SOFTSHELL CRAB MAKI ROLL | 23 5 PIECES

SOFTSHELL CRAB - KOMKOMMER - NORI CHIPS - TRUFFEL TERIYAKI  
*Softshell crab - Cucumber - Nori chips - Truffle teriyaki*

## PEKING DUCK MAKI ROLL | 23

PEKING EEND - SOJA WRAPPER - KOMKOMMER - LENTE-UI  
WASABI MAYONAISE - HOISIN

*Peking duck - Soya wrapper - Cucumber - Spring onion  
Wasabi mayonnaise - Hoisin*

## KARAAGE ROLL | 24

KIP - KNOFLOOK - GEMBER - SAKE - SOYA - TERIYAKI  
*Chicken - Garlic - Ginger - Sake - Soya - Teriyaki*

## VEGETARIAN MAKI ROLL | 17

AVAILABLE @ YOUR REQUEST

# Nigiri

ZALM - SALMON | 4 PER PIECE

ZEEBAARS - SEA BASS | 4 PER PIECE

TONIJN - TUNA | 7 PER PIECE

WAGYU | 11 PER PIECE

# Sashimi

## SASHIMI – 9 PIECES | 25

TONIJN - ZALM - ZEEBAARS  
*Tuna - Salmon - Sea bass*

## SUSHI & SASHIMI | 18

SELECTIE VAN ONZE SUSHI CHEF  
*Selection from our Sushi Chef*

# Caviar

THE HARBOUR CLUB SERVE

## BAERI

KRACHTIGE ZACHTE EN ZILTE SMAAK  
*Powerful soft and salty taste*

10 GR. | 30

30 GR. | 65

## ASETRA

DROGE STRUCTUUR - KARAKTERISTIEKE NOOTACHTIGE SMAAK  
*Dry structure - Characteristic nutty taste*

10 GR. | 45

30 GR. | 105

125 GR. | 300

# Fruits de Mer

## FRUITS DE MER PLATEAU | 45 P.P. (MIN. 2 PERS.)

SELECTIE VAN OESTERS - DIVERSE SCHAAL- EN SCHELPDIEREN - KREEFT - KING CRAB  
*Selection of oysters - Shellfish and crustaceans - Lobster - King Crab*

## SUPPLEMENT FRUITS DE MER

KING CRAB 100 GR. | 26

HALVE KREEFT | 25

*Half lobster*

HELE KREEFT | 49

*Whole lobster*

## Oysters

Classic Serve - 3 Toppings - 6 pieces

### PAPILLON - NR. 4 | 22

ZOUT - JODIUM  
Salt - Iodine

MARENNES OLÉRON, FRANCE

### GOLD BEACH - NR. 3 | 36

LICHTERE TEXTUUR - DELICAAT  
Light structure - Delicate  
NORMANDIE, FRANCE

### BLANC DE NORMANDE - NR. 3 | 24

JODIUM - NOOTACHTIG - ZACHT  
Iodine - Nutty - Soft  
NORMANDIE, FRANCE

### UMAMI - NR. 3 | 39

HARTIG - ZOET - ROMIG - ZILT  
Savory - Sweet - Creamy - Silt  
FRANCE

### KRYSTALE - NR. 2 | 41

NOOTACHTIG - JODIUMACHTIG - ZOET - ZOUT  
Nutty - Iodine - Sweet - Salt  
NORMANDIE, FRANCE

### ZEEUWSE PLATTE - NR. 4/0 | 39

ROMIG - ZILT  
Creamy - Silt  
GREVELINGEN, NETHERLANDS

### GILLARDEAU - NR. 3 | 43

ZOUT - ZOET - KROKANT - MALS  
Salt - Sweet - Crispy - Tender  
MARENNES OLÉRON, FRANCE

## Salads

### CAESAR SALAD | 17

KIP, ZALM OF TONIJN  
Chicken, Salmon or Tuna

ROMEINSE SLA - CROUTONS - PARMEZAANSE KAAS  
GEPOCHEERD EI - CAESAR DRESSING

Roman lettuce - Croutons - Parmesan cheese - Poached egg - Caesar dressing

### GAMBA SALAD | 18

SPINAZIE - PARMEZAANSE KAAS - TRUFFELOLIE - CRISPY VAN PREI  
Spinach - Parmesan cheese - Truffle oil - Crispy leek

### PAPAYA SALAD | 23

KING CRAB - PAPAYA - GRAPEFRUIT - KORIANDER - MUNT - PINDA  
King Crab - Papaya - Grapefruit - Cilantro - Mint - Peanut

## Starters

### THE HARBOUR CLUB STARTER | 20

HOLLANDSE GARNALEN - GEROOKTE ZALMFILET - GEROOKTE  
WILDE PALINGFILET - KNAPPERIGE WONTON

Dutch shrimp - Smoked salmon - Smoked wild eel - Crispy wonton

### GAMBAS AL AJILLO | 17

GEPELDE GAMBA'S - KNOFLOOK - SPAANSE PEPERS  
Peeled jumbo prawns - Garlic - Spanish peppers

### CRISPY PRAWNS | 17

KIM CHI MAYONNAISE

### TIRADITO VAN ZALM | 17

GEMBER TIJGERMELK - PAPAYA - MANGO - GRAPEFRUIT  
Salmon - Ginger leche de tigre - Papaya - Mango - Grapefruit

### ZEEBAARS CEVICHE | 18

AVOCADO - ZOETE AARDAPPEL - KORIANDER  
Sea bass - Avocado - Sweet potato - Cilantro

### PULPO | 23

OCTOPUS - OPPERDOEZER - ZWARTE KNOFLOOK - AIOLI  
Octopus - Potato - Black garlic - Aioli

### THE HARBOUR CLUB CLASSIC | 15

3 KROKANT GEBAKKEN OESTERS - SPINAZIE - HOLLANDAISESAUS  
3 crispy fried oysters - Spinach - Hollandaise sauce

### CARPACCIO VAN MRIJ RUND | 16

TRUFFELMAYONNAISE - RUCOLA - PARMEZAANSE KAAS  
MRIJ beef - Truffle mayonnaise - Rocket salad - Parmesan cheese

### BEEF TATAKI | 18

CRISPY KNOFLOOK - WASABI SOJA SAUS - LENTE-UI  
Crispy Garlic - Wasabi soy sauce - Spring onion

### FOIE GRAS | 18

GANZENLEVER - KWEEPEER - YUZU GEL - HUISGEMAAKT BRIOCHE BROOD  
Goose liver - Quince - Yuzu gel - Homemade brioche bread

## Soup

### BISQUE D'HOMARD | 15

KREEFTENSOEP  
Lobster bisque

### BOUILLABAISSÉ | 14

VISSOEP UIT MARSEILLE  
DIVERSE VISSOORTEN - SCHELP- EN SCHAALDIEREN  
Bouillabaisse from Marseille  
Different types of fish - Shellfish and crustaceans

## Fish

### SLIPTONG | 24

IN ROOMBOTER GEBAKKEN (3 STUKS)  
*Three small dover soles pan-fried in butter*

### TONG | 49

IN ROOMBOTER GEBAKKEN  
*Dover sole pan-fried in butter*

### KREEFT | 49

GEKOOKT OF GEGRILD  
*Lobster - Boiled or grilled*

### ALASKAN KING CRAB

WARM OF KOUD GESERVEERD  
*Served steamed or cold*

100 GR. | 26

300 GR. | 70

ALLE BOVENSTAANDE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET FRIET  
*All dishes mentioned above are served with fries*

### ZEEBAARS IN ZOUTKORST | DAGPRIJS

MINIMAAL 2 PERSONEN  
*Seabass in salt crust (daily price and minimal 2 persons)*

### TONIJN | 29

GEGRILD - NOODLES - TAUGÉ - PEULTJES - SHIITAKE  
*Grilled Tuna - Noodles - Taugé - Snow peas - Shiitake*

### ZEEDUIVEL | 25

POMPOEN - ZOETE AARDAPPEL - GROENE CURRY  
*Monkfish - Pumpkin - Sweet potato - Green curry*

### TARBOTINE | 28

A LA MEUNIÈRE - KAPPERTJES - TOMAAT - OLIJF - ROZEMARIJN - CITROEN  
*Tarbotine - A la meunière - Capers - Tomato - Olive - Rosemary - Lemon*

## Vegetarian

### MA PO TOFU | 19

SHIITAKE - BAMBOE - GELE BONEN  
*Shiitake - Bamboo - Yellow beans*

### TRUFFELRISOTTO | 24

RUCOLA - PARMEZAANSE KAAS - BOSPADDESTOELEN  
*Rocket salad - Parmesan cheese - Wild mushrooms*

### BURRATA | 17

DIVERSE SOORTEN TOMAAT - BASILICUM OLIE  
*Variety of tomato - Basil oil*

## Meat

### THE HARBOUR CLUB WAGYU BURGER | 28

WAGYU - GEKARAMELISEERDE BACON - KROKANTE UI - TRUFFEL AIOLI  
*Wagyu - Caramelized bacon - Crispy onion - Truffle aioli*

### TOURNEDOS

LADY - 200 GR. | 35

DADDY - 250 GR. | 38

SUPPLEMENT EENDENLEVER +8

*Supplement duck liver +8*

### THE HARBOUR HOUSE STEAK (250 GR.) | 33

### DRY-AGED RIBEYE (300 GR.) | 40

### DRY-AGED TOMAHAWK STEAK | 80 2 PERS. (800 GR.)

ALLE BOVENSTAANDE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET FRIET  
*All dishes mentioned above are served with fries*

### STEAK TARTARE | 24

AAN TAFEL BEREID  
*Prepared at the table*

### BARBEQUE CHICKEN | 24

GEGRILDE BIOLOGISCHE MAISKIP  
*Grilled organic corn chicken*

### PEKING DUCK | 29

PANCAKES - HOISIN - KOMKOMMER JULLIENE  
*Pancakes - Hoisin - Cucumber julliene*

### SAUCE | 4

KEUZE TUSSEN - CHOICE BETWEEN  
*Pepersaus - Pepper sauce  
Béarnaisesaus - Béarnaise sauce  
Truffeljus - Truffle gravy*

## Sides

### SKIN ON FRIES | 5

### GEBAKKEN RIJST | 5

*Fried rice*

### BOEKWEIT NOODLES | 6

*Soba Noodles - Shiitake*

### GEROOSTERDE BOSPEENTJES | 6

*Roasted baby carrots*

### GEROOSTERDE GROENE ASPERGES | 6

*Roasted green asparagus*

### SPICY EDAMAME | 8



