

LUNCH & DINNER

LUNCH TILL 5 PM

DINNER TILL 11 PM

#THEHARBOURCLUB

WE CARE FOR THE WORLD WHO'S FEEDING US



CAVALLARO
NAPOLI

Lunch

BENTO BOX | 31

COMPLETE LUNCH MET 6 KLEINE GERECHTEN

Complete lunch with 6 small dishes

STEAK SANDWICH | 15

GEGRILDE HOUSE STEAK - TRUFFELMAYONAISE - ZUURDESEMBROOD

Grilled house steak - Truffle mayonnaise - Sourdough bread

THE HARBOUR CLUB SANDWICH | 19

GEGRILDE TOAST - HOLLANDSE GARNALEN - GEROOKTE

ZALMFILET - GEROOKTE WILDE PALINGFILET

Grilled toast - Dutch shrimps - Smoked fillet of salmon - Smoked fillet of wild eel

CRISPY CLUB | 18

TONIJN - WAKAME - AVOCADO - WASABI

Tuna - Wakame - Avocado - Wasabi

LUNCH FROM 12 PM TILL 5 PM

Sushi

8 pieces

CALIFORNIA MAKI ROLL | 25

KING CRAB - MANGO - SESAM - WASABI MAYONAISE - TOBIKO
King Crab - Mango - Sesame - Wasabi mayonnaise - Tobiko

TIGER MAKI ROLL | 25

BLACK TIGER GAMBA - ZALM - TONIJN - WITVIS - AVOCADO
Black tiger gamba - Salmon - Tuna - Minnow - Avocado

LOBSTER MAKI ROLL | 27 5 PIECES

KREEFT - CHORIZO PUREE - NORI CHIPS - WASABI MAYONAISE
Lobster - Chorizo purée - Nori chips - Wasabi mayonnaise

SPICY TUNA MAKI ROLL | 25

TONIJN - OSHINKO - TANUKI - WASABI MAYONAISE - RODE MISO
Tuna - Oshinko - Tanuki - Wasabi mayonnaise - Red miso

SALMON TORCH MAKI ROLL | 24

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

PEKING DUCK MAKI ROLL | 24

PEKINGEEND - SESAM WRAPPER - KOMKOMMER - PREI - HOISIN
Peking duck - Sesame wrapper - Cucumber - Leek - Hoisin

FOIE GRAS MAKI ROLL | 26

TAMAGO - WORTEL - UNAGI - TERIYAKI
Tamago - Carrot - Unagi - Teriyaki

THE HARBOUR CLUB MAKI ROLL | 24

HOLLANDSE GARNAAL - GEROOKTE ZALM - WORTEL
KOMKOMMER - BONITO FLAKES - TONKATSU
*Dutch shrimp - Smoked salmon - Carrot - Cucumber
Bonito flakes - Tonkatsu*

VEGETARIAN MAKI ROLL | 18

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 | 26 9 PIECES

TONIJN - ZALM - HAMACHI
Tuna - Salmon - Hamachi

SUSHI & SASHIMI | 24

6 STUKJES SASHIMI - 2 MAKI - 2 NIGIRI
6 pieces of sashimi - 2 Maki - 2 Nigiri

Dim Sum

HAR KAU | 18 5 PIECES

LANGOUSTINE

GYOZA | 18 5 PIECES

GEVOGELTE
Poultry

PANGSIT | 18 5 PIECES

RUNDVLEES
Beef

Oysters

Classic Serve - 3 Toppings - 6 pieces

PAPILLON - NR. 4 | 23

MARENNES OLÉRON, FRANCE
MINERAAL - ZILT
Mineral - Silt

GOLD BEACH - NR. 3 | 37

NORMANDY, FRANCE
NATUURLIJK - DELICAAT
Natural - Delicate

BLANC DE NORMANDE - NR. 3 | 25

NORMANDY, FRANCE
NOOTACHTIG - ZACHT
Nutty - Soft

GILLARDEAU - NR. 3 | 44

MARENNES, FRANCE
MALS - ZILTIG
Tender - Silt

Caviar

BAERI

KRACHTIG - ZACHT - ZILT
Powerful - Soft - Silt

10 GR. | 31

30 GR. | 67

ASETRA

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

10 GR. | 46

30 GR. | 108

125 GR. | 310

Fruits de Mer

FRUITS DE MER | 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. | 25

HALVE KREEFT | 26

Half lobster

HELE KREEFT | 50

Whole lobster

Salads

CAESAR SALAD | 18

KIP, ZALM OF TONIJN

Chicken, Salmon or Tuna

ROMEINSE SLA - PARMEZAANSE KAAS - GEPOCHEERD EI - CAESAR DRESSING

Roman lettuce - Parmesan cheese - Poached egg - Caesar dressing

GAMBA SALAD | 16

SPINAZIE - PARMEZAANSE KAAS - TRUFFELOLIE - CRISPY VAN PREI

Spinach - Parmesan cheese - Truffle oil - Crispy leek

PEKING DUCK SALAD | 20

RADIJS - MANGO - KOMKOMMER

Radish - Mango - Cucumber



GERECHTEN MET DIT SYMBOOL KUNNEN OOK VEGETARISCH BESTELD WORDEN

Dishes with this symbol can also be ordered vegetarian

Soup

BISQUE D'HOMARD | 15

KREEFTENSOEP

Lobster bisque

Starters

THE HARBOUR CLUB STARTER | 21

HOLLANDSE GARNALEN - GEROOKTE ZALMFILET - GEROOKTE WILDE PALINGFILET

Dutch shrimps - Smoked fillet of salmon - Smoked filet of wild eel

GAMBAS AL AJILLO | 19

GEPELDE GAMBA'S - KNOFLOOK - SPAANSE PEPERS

Peeled jumbo prawns - Garlic - Spanish peppers

CRISPY GAMBA'S | 19

SPICY KIMCHI - LIMOEN

Spicy kimchi - Lime

TUNA TACO'S | 19

KIMCHI - WILDE RIJST - YUZU CRÈME

Kimchi - Wild rice - Yuzu cream

CEVICHE ZEEBAARS | 20

TIJGERMELK - WASABI - SOYA - TRUFFELAARDAPPEL CHIPS

Leche de Tigre - Wasabi - Truffle chips

COQUILLES | 25

BLOEMKOOL - HAZELNOOT - PETERSELIE

Cauliflower - Hazelnut - Parsley

PULPO | 24

OCTOPUS - AARDAPPELKAANTJES - ZWARTE KNOFLOOK AIOLI

Octopus - Potato - Black garlic aioli

GEBAKKEN OESTERS | 15 3 PIECES

KROKANT GEBAKKEN OESTERS - SPINAZIE - HOLLANDAISE SAUS

Crispy fried oysters - Spinach - Hollandaise sauce

BUIKSPEK | 18

AVOCADO - HARINGKUI

Pork belly - Avocado - Herring roe

CARPACCIO VAN MRIJ RUND | 16

TRUFFELMAYONAISE - RUCOLA - PARMEZAANSE KAAS

MRIJ beef - Truffle mayonnaise - Rocket salad - Parmesan cheese

BEEF TATAKI | 19

YAKINIKUSAUS - DAIKON - BIESLOOK - PREI - CHILI - KNOFLOOKCHIPS - UI

Yakiniku sauce - Daikon - Chives - Leek - Chili - Garlic chips - Onion

ZWEZERIK | 22

JUS DE VEAU - AADRAPPENKAANTJES - BIESLOOK

Jus de veau - Aadrappel flakes - Chives

KOREAN CHILLI CHICKEN | 16

GEBAKKEN KIP MET CHILI

Fried Chicken with Chili

FOIE GRAS | 19

GEBAKKEN EENDENLEVER - KWEEPEER - MISO - BRIOCHE

Pan-fried duck liver - Quince - Miso - Brioche

GEGRILDE AVOCADO | 13

TEQUILLA - TOMAAT

Grilled avocado - Tequilla - Tomato

BUFFELMOZZARELLA | 18

DIVERSE TOMATEN - BASILICUM - OLIJFOLIE

Various tomatoes - Basil - Olive oil

Fish

SLIPTONG | 25 3 PIECES

IN ROOMBOTER GEBAKKEN
Small dover soles pan-fried in butter

ZEETONG | 50

IN ROOMBOTER GEBAKKEN
Dover sole pan-fried in butter

KREEFT | 50

GEKOOKT OF GEGRILD
Lobster - Boiled or grilled

ALASKAN KING CRAB

100 GR. | 27

300 GR. | 72

GIANT GAMBA'S | 37

ONGEPELDE GEGRILDE GROTE GAMBA'S - LIMOEN MAYONAISE - SPECERIJEN ZOUT
Unpeeled - Grilled giant gamba's - Lime mayonnaise - Spices salt

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

ZEEBAARS IN ZOUTKORST | 12.5 PER 100 GR.

MINIMAAL 2 PERSONEN
Sea bass in salt crust (minimum of 2 persons)

TONIJN | 30

GEGRILD - UDON NOODLES - TAUGÉ - PEULTJES - SHIITAKE
Grilled Tuna - Udon noodles - Taugé - Snow peas - Shiitake

RAVIOLI KREEFT | 30

GESTOOFDE VENKEL - KREEFTENSCHUIM
Stewed fennel - Lobster foam

DORADE | 27

GEGRILDE HELE DORADE - TOMAAT - KAPPERTJES - OLIJVEN
Grilled whole dorade - Tomato - Capers - Olives

GEBAKKEN HEILBOT | 29

ROSEVAL - RAS EL HANOUT
Halibut - Roseval - Ras el Hanout

Vegetarian

RISOTTO | 25

BOSPADDESTOEL - PARMEZAANSE KAAS - RUCOLA
Wild mushroom - Parmesan cheese - Rocket salad

GNOCCHI | 19

SALIE BOTER - WALNOOT - SPINAZIE
Sage butter - Walnut - Spinach

Meat

STEAK TARTARE | 25

AAN TAFEL BEREID
Prepared at your table

THE HARBOUR CLUB BURGER | 26

BLACK ANGUS - GEKARAMELISEERDE BACON - KROKANTE UI - TRUFFEL AIOLI
Black Angus - Caramelized bacon - Crispy onion - Truffle aioli
SUPPLEMENT FOIE GRAS +8

TOURNEDOS

LADY - 200 GR. | 36

DADDY - 250 GR. | 39

SUPPLEMENT FOIE GRAS +8

THE HARBOUR CLUB HOUSE STEAK (250 GR.) | 34

Grain-fed Agnus beef

RIBEYE (300 GR.) | 40

Grain-fed Ocean beef

DRY-AGED TOMAHAWK STEAK | 82

2 PERS. (800 GR.)

WEIDERUND

Meadow beef

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

WAGYU ENTRECOTE A4 | 62 PER 100 GR.

MISO - PREI

Miso - Leek

BULLET STEAK | 29

GEWOKT - AVOCADO - BOSUI - KNOFLOOK SOJA
Stir-fried - Avocado - Spring onion - Garlic soy

IBERISCHE SHORT RIBS | 26

Boneless ribs - Hoisin

BARBECUE CHICKEN | 26

TERRIYAKI - PAKSOI - VIJF SPECERIJEN
Terriyaki - Paksoi - Five spices

PEKING DUCK | 30

PANCAKES - HOISIN - KOMKOMMER - LENTE-UI
Pancakes - Hoisin - Cucumber - Spring onion

Sauce

SAUCES | 4

KEUZE TUSSEN
Choice between

PEPERSAUS - *Pepper sauce*
BÉARNAISESAUS - *Béarnaise sauce*
TRUFFLEJUS - *Truffle gravy*

Sides

SKIN ON FRIES | 5

GEBAKKEN RIJST | 5
Fried rice

GEBAKKEN BOSPADDENSTOELEN | 5
Fried wild mushrooms

TEMPURA | 5

ASPERGES - SHISO - ENOKI
Asparagus - Shiso - Enoki

KAY LAN | 5

JAPANSE GROENTE
Japanese vegetables

