

SNACKS

Oester (per stuk) *	2.5
Oesters (6 stuks) *	12.5
Charcuterie *	15
Selectie van Spaanse vleeswaren	
Wicked Platter *	19.5
Selectie van Spaanse vleeswaren en diverse soorten kazen	
Vega platter *	14.5
Kaasplateau *	13.5
Vis plateau *	15.5
Diverse bereidingen van vis	
Olijven plateau *	7.5
Gemengde nootjes	2
Wasabi nootjes	3
Gamba's pil pil *	6.5
Gyoza 4 stuks *	6.5
Gamba kip vega	
Gyoza mix 6 stuks	8

Brood met boter en olijfolie *	5.5
Bakje olijven	4.5
Edamame sojaboontjes *	5
Vega kroketjes	5.5
Serrano kroketjes	7
Bitterballen	5.5
Kaastengels	5.5
Groenteloempia's	5.5
Kipstukjes	7.5
Wicked mix S L	10 20



* Te bestellen tot 22.00 uur



BAR KITCHEN WICKED WINES

SUSHI

Sashimi tempura roll	15
Zalm tonijn wakame shiitake tempura wasabi-algencrunch miso-mayonaise	
California roll	15
Krab avocado masago	
Veggi roll	15
Japanse omelet avocado shiitake	
Spicy tuna roll	15
Tonijn tartaar wakame chilivlokken	
Salmon roll	15
Zalm masago miso-mayonaise sesamzaad gebrande zalm on top	
Surf en turf	15
Krokante garnaal avocado beef teriyaki on top	
Sashimi	
Small large	14.5 21.5
Sushi	15.5 26.5 34.5
Small medium large	
Wakame salade	4



GYOZA

Gyoza vega	4 stuks	6.5
Gyoza gamba	4 stuks	6.5
Gyoza kip	4 stuks	6.5
Gyoza mix	6 stuks	8

SPECIALS

Lunch special	9.5
14:00-17:00 (wisselend)	
Diner special	
Verrassingsmenu 2 gangen	29.5
Verrassingsmenu 3 gangen	35.5
High wine	27.5
Wijn spijs proeverij	39.5

Wicked experience	75
4 gangen menu inclusief speciale wijnen, tafelwater en koffie of thee (* graag 24 uur van te voren reserveren)	

Heeft u vragen?
Wij vertellen u graag alles over onze specials

STARTERS

Brood met olijfolie en boter	5.5
Soep van de dag	6.5
Miso-makreel Gebrande makreelfilet met een miso-lak tomaten antibiose avocadocrème nori en Thaise basilicum	11
Ingelegde zalm Gemarineerde zalm met komkommer dille en dashi	11.5
Gestoomde savooipakketjes Savooipakketjes gevuld met vegetarisch gehackt pulled mushroom en hoisin	11.5
Franse steak tartaar Geserveerd met toast en een kwarteleitje	9.5
Beef tataki Dun gesneden geschroeid rundvlees met wakame uiensalsa en sambal-pinda's	10.5
Parelhoen rilette Rilette van parelhoen met VOC-kruiden krokante kippenhuid en gerookte crème fraîche	10.5
Chinese pannenkoekjes * ook vegetarisch te bestellen Krokante kip met teriyaki bosui komkommer en taugé	10.5 15.5

* Vraag ook eens naar ons wijnarrangement

SALADES

Caesar classic Little gem kipfilet bacon croutons gekookt eitje Parmezaan en ansjovisdrinking	13
Caesar gamba Little gem gamba's croutons gekookt eitje Parmezaan en ansjovisdrinking	14
Geroosterde pompoen Rucola roodlof geroosterde pompoen blauwe kaas vijgen granaatappel en melasse	13



MAIN

Noordzee vis In bananenblad gestoomde visfilet met sambal, gebakken lontongrijst, geserveerd met een frisse papaya-mangosalade	19.5
Kabeljauw Gebakken kabeljauwhaas met courgette bloemoolcrème en Beurre rouge	21.5
Stoof sukade Kalfssukade met pastinaakcrème Brusselse spruitjes cantharellen en saus van eekhoortjesbrood	19.5
Wisselend wild gerecht *	dagprijs
Wicked Rijsttafel Rijsttafel met kokosrijst groenten atjar zoetzuur Keuze uit: vlees vis vega	19.5
Steak Bistro Gegrilde steak sukade met geroosterde wintergroenten en Vlaamse friet Saus keuze: Beurre Madeira rode-port balsamico	21.5
Wicked burger * ook vegetarisch verkrijgbaar Runderburger met little gem cheddar bacon tomaat, krokante uienringen en BBQ saus, geserveerd met Vlaamse friet	17.5



* ask crew

EXTRA

Franse of Vlaamse friet	4
Geroosterde groenten	4
Kokos rijst	4
Side salad	3.5

DESSERT

Chocolat garden (2p) Diverse bereidingen van chocolade	16
Wicked pancake Gepofte ananas geserveerd met een American pancake, koffie-karamel en pompoen-ijs	7.5
Crème brûlée Brûlée van rijstpap met rum en rozijnen geserveerd met Málaga-ijs	7
Wicked ice-cream 3 bollen homemade ijs, geserveerd in een oubliehoorn	6
Kaasplankje Een selectie van 4 verschillende kazen	13.5
Diversen dessertwijnen Wij adviseren u graag bij het maken van uw keuze	v.a. 6