

THE SEAFOOD BAR

UTRECHT

restaurant & traiteur



Fingerfood

Krabkoekjes 3 st.	13,50
Garnalen in kruidenboter uit de oven	9,50
Kibbeling met tartaarsaus	7,95
Inktvisringen	8,95
Hollandse garnalenkroketten 3 st.	9,50
Scheermessen met knoflook en rode peper	9,50
Vongole in witte wijnsaus	10,50
Coquilles met tapenade van olijven, zongedroogde tomaten en cashewnoten 3 st.	12,95
Gegrilde octopus met tomatencoulis	9,50
Zalmtartaar met avocado	10,50
Sashimi van de dag	12,50
Combinatie fingerfood	
Garnalenkroketten, kibbeling, mosselen, vongole, scheermessen en inktvisringen. 2 personen	25,00

Soepen

Kreeftensoep	9,75
Franse vissoep	9,75

Broodjes

Krabsalade	7,50
Tonijnsalade	6,50
Gerookte zalm met avocado	8,50
Pulled salmon	9,50
'The Seafood Bar' Burger	8,95

Salade

Scampi mango	14,50
--------------	-------

Bakplaat

Catch of the day	Dagprijs
Zalmfilet met spinazie en een saus van geroosterde paprika	16,50
Gamba's (ongepeld) met knoflook	19,50
Sliptong 2 st.	21,50
Kabeljauw met huisgemaakte ratatouille	16,50
Supplement friet en salade	+ 5,00

Mosselen

Wijnsuggestie: Grüner Veltliner, Julius Klein	7,00 glas
Franse wijze	
Bereid met witte wijn, knoflook en room.	19,50
Aziatische wijze	
Bereid met kokosmelk, citroengras en koriander.	19,50
Supplement friet en salade	+ 5,00

Schaaldieren

Wijnsuggestie: Muscadet, Domaine Lieubeau	7,25 glas
Halve gekookte kreeft	24,50
Hele gekookte kreeft	47,50
Halve kreeft v/d bakplaat	24,50
Hele kreeft v/d bakplaat	47,50
King krabpoten (koud) 300 g	34,50
King krabpoten v/d bakplaat 300 g	34,50
Combinatie schaaldieren: kreeft, langoustines, reuze gamba's, snow krab en king krab v/d bakplaat. 2 personen	125,00

Plateaus

Wijnsuggestie: Grenache/Cinsault, Château d'Ollières	4,75 glas
PLATEAU	
Gerookte makreel, garnalen, krabsalade en twee soorten gerookte zalm.	15,75
PLATEAU DELUXE	
Gerookte makreel, garnalen, Noordzeekrab, twee soorten gerookte zalm, gamba's, krabsalade, tonijnsalade, snow krab en langoustines. 2 personen	44,50

Fruits de Mer

Wijnsuggestie: Albariño, Pazo do Mar, Rias Baixas	7,50 glas
FRUITS DE MER	
Diverse koude schaal- en schelpdieren; mosselen, kokkels, scheermessen, zalm, vongole, Noordzeekrab, garnalen, krabsalade, zeeviersalade en 2 oesters. Geserveerd op ijs.	22,50
Supplement 3 oesters	+ 8,75
FRUITS DE MER 'SEAFOOD BAR'	
Diverse koude schaal- en schelpdieren; mosselen, kokkels, scheermessen, zalm, vongole, Noordzeekrab, garnalen, krabsalade, zeeviersalade, 2 oesters p.p., ½ kreeft p.p., langoustines, gamba's en snow krab. Geserveerd op ijs.	49,50
1 persoon	79,50
2 personen	+ 17,50
Supplement 6 oesters	

Mixed Grill	
Wijnsuggestie: Chardonnay Reserve (houtgelagerd), Domaine Piret	6,75 glas
Diverse soorten vis en schaaldieren van de bakplaat; scampi, inktvis, sliptong, gamba, kreeft en zeebaarsfilet. Geserveerd met mosselen in tomatensaus.	35,50
1 persoon	66,50
2 personen	+ 5,00
Supplement friet en salade	

Combinatie

Een combinatie van de Fruits de Mer 'Seafood Bar' en de Mixed Grill. 2 personen	79,50
Supplement friet en salade	+ 5,00

Surf & turf

Steak en gamba's	26,50
Steak met groene asperges	22,00

Zin in iets anders dan vis vandaag?
 Informeer naar onze vegetarische optie.

Fish & Chips

Geserveerd met friet, saus en salade.	
Wijnsuggestie: Cava Brut Molí Coloma	6,00 glas
Biersuggestie: Rodenbach Classic, Sour Ale	3,95 glas
Lekkerbek	14,50
Kabeljauw	17,95
Kibbeling	12,95
Inktvisringen	14,95
Fritto Misto	
Gefrituurde Hollandse garnalen, spiering, inktvis, kibbeling en scampi.	19,50

Oesters

Wijnsuggestie: Chablis 1er Cru, Domaine Geoffroy, Bourgogne	9,50 glas
Ruinart Brut, Chardonnay/Pinot Noir/Meunier	12,50 glas
FINE DE CLAIRE DU CAP HORN NO.3	
La Vendée, Frankrijk - Ziltig, fijn jodiumachtig van smaak. Deze oester heeft een aardse nasmaak. Door de algen in het water heeft de schelp een groene tot turquoise-blauwe kleur. 6 st.	14,50

FINE DE CLAIRE TABL'EAU DE ZÉLANDE NO.3

Oosterschelde, Nederland - Mooie volle oester, op tafels gekweekt, met een karakteristieke smaak. Stevige ziltige bite en zoete nasmaak. 6 st.	17,50
--	-------

PLATTE ZEEUWSE 3/0

Zeeland, Nederland - De Rolls Royce onder de oesters. Stevig vlees met een jodiumachtige en romige smaak. Nootachtig, delicate en fijne smaak. 6 st.	20,50
--	-------

OISRI NO.3

Cromane, Ierland - Deze mooie volle oester komt uit een gebied die bekend staat om zijn hoge kwaliteit oesters. De smaak is het best te beschrijven als groene appel en komkommer met een vleugje gezoute hazelnoot. Zowel zoet als zout. 6 st.	24,00
---	-------

GILLARDEAU NO.3

Charente-Maritime, Frankrijk - Mooie witte schelp met prachtig parelmoer. Kruidig, zacht zilt, zoetje, fruitig, vlezig, harmonieus, hazelnootaroma. 6 st.	29,00
---	-------

PLATEAU MET DIVERSE OESTERS

8 st.	24,50
12 st.	36,50
24 st.	69,00

Bijgerechten

Friet en salade	5,00
Friet	3,50
Aardappeltjes	3,50
Groene salade	3,50
Gewokte spinazie	3,50
Groene asperges met Parmezaanse kaas	7,50

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot het personeel.

THE SEAFOOD BAR

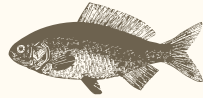
FISH & CHIPS

FRUITS DE MER

SOUPS SALADS OYSTERS LOBSTER

UTRECHT

restaurant & traiteur



Witte wijn

Sauvignon-Verdejo, La Chica de los Pedales, La Mancha, Spanje	3,50 glas	16,50 fles
Catarratto/Chardonnay, Irena, Sicilië, Italië	3,95 glas	20,00 fles
Vinho Verde, Tapada des Monges, Loureiro/Arinto/Trajadura, Minho, Portugal	4,75 glas	22,50 fles
Verdejo/Viura, Montesol, Rueda, Spanje	5,00 glas	23,75 fles
Touraine, Sauvignon Blanc, Les Sauterelles, Loire, Frankrijk	5,75 glas	27,50 fles
Picpoul de Pinet, La Croix Gratiot, Languedoc, Frankrijk	5,75 glas	27,50 fles
Pinot Grigio, Bozen Bolzano, Alto Adige, Italië	6,25 glas	29,50 fles
Pinot Grigio, Bozen Bolzano, Alto Adige, Italië 37,5 cl.	6,75 glas	32,00 fles
Chardonnay Reserve (houtgelagerd), Domaine Pirlet, Languedoc, Frankrijk	7,00 glas	33,00 fles
Grüner Veltliner, Julius Klein, Weinviertel, Oostenrijk	7,25 glas	34,00 fles
Muscadet, Domaine Lieubeau, Loire, Frankrijk	7,50 glas	34,50 fles
Albariño, Pazo do Mar, Rias Baixas, Spanje	8,00 glas	38,00 fles
Sancerre, Sauvignon Blanc, Domaine Chotard, Loire, Frankrijk	9,00 glas	42,50 fles
Reserve Chardonnay (houtgelagerd), Wente 'Riva Ranch', Californië, USA	9,50 glas	45,00 fles
Chablis 1er Cru, Domaine Geoffroy, Bourgogne, Frankrijk	9,50 glas	45,00 fles
Sauvignon Blanc, Cloudy Bay, Nieuw-Zeeland	9,50 glas	45,00 fles
Pouilly Fuissé, Les trois dames, Chardonnay, Bourgogne, Frankrijk	9,50 glas	45,00 fles
Meursault 1er Cru "Charmes", Chardonnay, Domaine Bouzereau, Bourgogne, Frankrijk	9,50 glas	95,00 fles

Rode wijn

Spätburgunder, Weingut Raddeck, Rheinhessen, Duitsland	4,75 glas	22,50 fles
Gamay 'Lowel' (gekoeld), Caron & Leclair, Loire, Frankrijk	6,50 glas	30,50 fles
Bourgogne Pinot Noir, Domaine Geoffroy, Bourgogne, Frankrijk		34,50 fles
Saint Emilion Grand Cru, Merlot/Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon, Bordeaux, Frankrijk		60,00 fles
Barolo 'Bricco Bergera', Nebbiolo, Sarotto Piemonte, Italië		60,00 fles

Rosé wijn

Grenache/Cinsault, Château d'Ollières, Provence, Frankrijk	5,50 glas	24,00 fles
Cinsault/Grenache, Miraval Rosé, Côtes de Provence, Frankrijk		36,50 fles

Mousserende wijn

Cava Brut Molí Coloma, Penedès, Spanje	6,00 glas	28,50 fles
Le Colture, Prosecco Spumante Extra Dry, Veneto, Italië	6,50 glas	30,50 fles

Champagne

Collet Brut Art Deco, Chardonnay/Pinot Noir/Meunier, Aÿ, Frankrijk	8,50 glas	50,00 fles
Ruinart Brut, Chardonnay/Pinot Noir/Meunier, Reims, Frankrijk	12,50 glas	62,50 fles
Ruinart Rosé, Chardonnay/Pinot Noir, Reims, Frankrijk		89,50 fles
Ruinart Blanc de Blancs, Chardonnay, Reims, Frankrijk		90,50 fles
Dom Pérignon Brut, Chardonnay/Pinot Noir, Vintage 2009, Reims, Frankrijk		185,00 fles

Bier

Swinckels', Superior pilsner - Volmout, rijk, helder 25 cl.	3,50
Swinckels', Superior pilsner - Volmout, rijk, helder 50 cl.	6,00
Steenbrugge Wit - Fris, tarwe, koriander, Curaçaoschillen	3,95
Moritz - Premium pilsner uit Barcelona, Zacht, licht met zoete tonen	3,95
La Trappe Blonde - Licht zoet, fris, licht bitter, moutig	4,50
IPA De Molen 'Vuur en vlam' - Zwaar gehopte Indian pale ale, fruitig en bitter	5,50
Rodenbach Classic - Sour ale, Roodbruin, zachtzuur	3,95
Seizoensbier - Tapbier aansluitend bij het seizoen	4,75
Heineken Pilsner 0.0%	2,95
Leffe Blond 0.0%	4,50

The Seafood Bar is opgericht door Fons de Visscher in 2012, die daarvoor 27 jaar lang een succesvolle viswinkel had in Helmond. Met veel passie en de hulp van zijn kinderen is het familiebedrijf uitgegroeid tot het iconische visrestaurant van vandaag.

Cocktails

OCEAN BLOODY MARY - Vodka, Hierbas de las Dunas, biologische tomatensap, tabasco en een oester	10,00
GIN & TONIC - Damrak gin, Fevertree Indian Tonic, sinaasappel	9,50
GIN & TONIC - Hermit, Fevertree Mediterranean Tonic, zeekraal, grapefruit	11,50
DUTCH 'N STORMY - Bols Barrel Aged Genever, limoensap, Fevertree Gingerbeer, angostura bitters	10,00
ESPRESSO MARTINI - Vodka, Kahlua, Espresso	10,00
APEROL SPRITZ - Aperol, Prosecco, bruiswater, sinaasappel	8,00
VIRGIN & TONIC - Seedlip Spice 94, Fevertree Indian Tonic, grapefruit (alcoholvrij)	7,50
SCROPPINO - Citroensorbet, Prosecco, Vodka	7,50

Koffie & Thee

Koffie, Espresso	3,00
Espresso macchiato	3,25
Cappuccino, Café latte	3,50
Thee	3,00
Verse muntthee	3,50
Verse gemberthee	3,50

SPECIALE KOFFIES

Irish, French, Spanish, Italian coffee	8,00
--	------

Frisdranken & Sappen

WATER

Plat/bruisend 33 cl.	2,50
Plat/bruisend 75 cl.	4,50

Coca-Cola, Coca-Cola light & Zero, 7UP, Lipton ice tea, Lipton ice tea green, tonic, cassis, appelsap	3,00
Jus d'orange, Big Tom spiced tomato juice	4,00
San Pellegrino - Citroen, sinaasappel, bloedsinaasappel, grapefruit	3,50
Fever-Tree - Indian tonic, Mediterranean tonic, ginger ale, ginger beer	4,00

Desserts

Chocolademousse met chocolade-ijs	7,95
Citroen meringue taart	7,50
Cheesecake	6,95
Appelcarré met vanille-ijs en slagroom	7,95
Scroppino - Citroensorbet, Prosecco, Vodka	7,50

DESSERTWIJN

Passito, Grillo, Sicilië, Italië	5,50 glas
Recioto della Valpolicella Classico, Italië	6,00 glas

Support ons door een review achter te laten op Tripadvisor of Google!