

Appetizers

to start the evening

Crazy Bread Pain D'Antan met smeersels 9.5

Pata Negra 100% Ibérico de Bellota uit Guijuelo 15.5

Gaey N°5 Oysters

Classic ponzu, sjalot, bieslook 5

Drunken prosecco, sjalot, bieslook 7.5

Chef's Special wisselende bereiding 6

Caviar

geserveerd met blini's, crème fraîche, ei mimosa, sjalot en bieslook.

Baerii 10 gr. delicaat, nootachtig, verfijnde boterachtige smaak 28.5

Oscietra 10 gr. elegant, zilte tonen o.a. hazelnoot 34.5

Imperial Gold 10 gr. uitzonderlijk romig, lange minerale smaak, zeldzame diepte 37.5

Kaluga 10 gr. weelderig, fluwelen textuur, oceaanachtige complexiteit 39.5

 **Caviar Tasting 40 gr.** een proeverij van de vier bovenstaande soorten 85

Sushi


let's rock & roll

Classics

Rainbow Roll tijgergarnaal, tonijn, zalm 22

Chicken Teriyaki Roll komkommer, avocado, yuzu-mayo, wasabi-mayo, teriyaki 22

Smoked Salmon Roll avocado, komkommer, crème fraîche, teriyaki, spicy mayo 22

Veggie Roll komkommer, daikon, asperge, bimi, avocado, Japanse mayo, teriyaki 18 

Signature

Beef Truffle Roll haricots verts, avocado, truffelcrème, teriyaki 24

Spicy Tuna Roll pittige tonijn, avocado, asperge, sesamdressing 24

Crunchy Gamba Roll (6 pcs.) avocado, krab, gamba's 24

King Crab Roll tempura, avocado, komkommer, mango, spicy mayo 28

 **Wagyu & Tuna Roll** knoflook, roomkaas, unagi-dressing 26

Nigiri

Salmon wasabi, gember, ikura, Japanse mayo 12

Tuna wasabi, gember, truffel 14

Wagyu wasabi, gember, truffel 18

Avocado wasabi, gember, teriyaki, sesam 10

Sashimi

Salmon wasabi, gember 12

Tuna wasabi, gember 12

Sharing Plates

best enjoyed together


Small plates - starters

 **Carpaccio** krokante filo, Grana Padano, pancetta, bieslook, pijnboompitten, ricotta, truffelmayo 18

Salmon Tiradito gepekeldde zalm, tijgermelk, bloedsinaasappel, citroenmelisse 17.5

Crispy Potato & Caviar 5 gr. baerii kaviaar, langzaam gegaarde eidooier, bieslook 15.5

Burrata Pugliese burrata, mango, taggiasca-olijf, kalamansi-gel, geroosterde macadamia 17.5 

 **Gamba Bread** garnalen, brioche, limoen-aioli, gepofte rijst, bieslook 14.5

Steak Tartare 150 gr. handgesneden ossenhaas, klassieke garnituur 25.5

Calamari gefrituurde inktvis, limoen-aioli, milde Spaanse peper 18.5

Maitake geroosterde paddenstoel, huisgemaakte kimchi, aioli, krokante rijst 16.5 

Wilde Gambas (10 pcs.) gemarineerde knoflookgamba's van de plaat 22.5

Kabeljauw 48 uur gemarineerd in rode miso, sake, gegrilde citrus, hajikami shōga 19.5

Bao Buns (2 pcs.) 12 uur gekonfijte eend, hoisin-sinaasappelglacé, ingelegde komkommer 19.5

Wagyu Tataki Australisch, ponzu-gel, knoflookchips, daikon, shiso, truffel 19.5

Ibérico Secreto gegrild, chimol-salsa, gekonfijte knoflook, waterkerspuree 19.5

Bigger plates - grill & flame

Hispi-cabbage gegrilde spitskool, gerookte aioli, bloemkoolcrème, geroosterde hazelnoot 19.5 

Celeriac langzaam gegaarde knolselderij, mierikswortel, cherrytomaat, rode biet 19.5 

Dorade lijngevangen, srirachaboter, geschaafde venkel, citrus 24.5

 **Seabass in salt crust for 2** hele zeebaars in zoutkorst, polenta, hollandaise, seizoensgarnituur 65

Lobster Pasta hele kreeft, aglio e olio, gekonfijte knoflook, tijm, rozemarijn, langoustine-bisque 39.5

Tournedos 200 gr. graangevoerd uit Uruguay, uiengel, Madeirasaus, mierikswortel 38.5

Rib-Eye 350 gr. graangevoerd uit Argentinië, botersaus op basis van seizoenskruiden en ansjovis 39.5

Wagyu Steak & Caviar Stone Axe uit Australië, 10 gr. baerii kaviaar, bieslook 65

 **Crazy Meat Platter** rib-eye, tournedos, wagyu steak, seizoensgarnituren 125 + hele kreeft 29.5

Sides

Smashed Cucumber Salad chili-crisp, sesam, rijstazijn, goma-dressing 9.5

Baby Spinach Salad avocado, miso, truffel, Parmezaan, krokante prei 9.5

French Fries mayonaise 7.5

Corn Ribs gegrild, limoenzest, chipotleboter 9.5

Truffle Fries truffelmayonaise, Grana Padano, bieslook 10

Roasted Mushrooms seizoensvariëteiten, gekonfijte knoflook, tijm 9.5

Desserts

sweet & cheesy

 **Red Fruit Pavlova** rood fruit, cognac-vodka sabayon, meringue, atsina-ress 14

Crazy Blondie witte chocolade blondie, frambozencompote, yuzu-sorbet, matcha-poeder 14

Chocolate Temptation pure en melkchocolade mousse, chocoladeganache, tonkaboon en amaretto 14

Friandises drie huisgemaakte friandises met koffie of thee naar keuze 14

Cheese Platter geselecteerde kazen, vijgenmarmelade, vijgenbrood 17.5

Crazy Grand Dessert let's keep it a Crazy surprise! 75

 Vegetarian

 Crazy favorites