

Appetizers

to start the evening

Crazy Bread *Brood van Bro, met smeersels* 9.5

Pata Negra *100% Ibérico de Bellota uit Guijuelo* 15.5

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

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

Sweet & Sour Tuna Roll *avocado, mango, komkommer, aardbei, wasabi-mayo* 24

Soft Shell Crab Roll *avocado, yuzu-mayo, ikura* 24

Smoked Eel Roll *foie gras, vijgen, gerookte paling, ruby port, walnootpraliné, bieslook* 24

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

Kingfish Roll *huisgemaakte kimchi, avocado, jalapeño* 24

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

Coquille Roll *avocado, komkommer, jalapeño, verse truffel* 24

Nigiri

Salmon *wasabi, gember, ikura, Japanse mayo* 12

Hamachi *wasabi, gember, truffel* 14

Tuna *wasabi, gember, truffel* 14

Wagyu *wasabi, gember, truffel* 18

Avocado *wasabi, gember, teriyaki, sesam* 10

Sashimi

Salmon *wasabi, gember* 12

Hamachi *wasabi, gember* 12

Tuna *wasabi, gember* 12

Coquille *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

Yellowtail *kingfish, jalapeño brunoise, koriander, yuzu, truffel, soja, krokante knoflook* 17.5

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

Mortadella Skewer *stracciatella, Siciliaanse pistache, acaciahoning* 14.5

Steak Tartare 150 gr. *handgesneden ossenhaas, klassieke garnituur* 25.5

Calamari *gefrituurde inktvis, limoen-aioli, milde Spaanse peper* 17.5

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

Umami Gambas (3 pcs.) *tamarinde, passievrucht beurre noisette* 18.5

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 *hele zeebaars in zoutkorst, polenta, hollandaise, seizoensgarnituur* 65

Lobster Pasta *hele kreeft, aglio e olio, gekonfijte knoflook, tijm, rozemarijn, langoustine-bisque* 38.5

Tournedos 180 gr. *graangevoerd uit Uruguay, uiengel, rode wijnsaus, mierikswortel* 37.5

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

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

Crazy Meat Platter *rib-eye, tournedos, wagyu sirloin, 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-cress* 14

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

Chocolate Temptation *dark & milk chocolate mousse, chocolate ganache, tonka, 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