



The Oyster Club

R O T T E R D A M

- OP TAFEL -

BRIOCHEBROOD ~ 5

Olijfolie | Zeezout | Peper

PATA NEGRA ~ 12⁵⁰

Geroosterd briochebrood | Tomaat

- SOEP -

BISQUE PRESSO ~ 7⁵⁰

Kopje kreeftensoep | Room

BISQUE D'HOMARD ~ 17

Romige kreeftensoep | Canadese halve kreeft

- KAVIAAR -

OSCIETRA CLASSIC

10 GR. ~ 28

30 GR. ~ 60

Onze kaviaar serveren wij met blini's, mimosa, crème fraîche, gerookte zalmfilet, bieslook en sjalot

- SCHAALDIEREN -

KINGRCAB POTEN WARM

100 GR. ~ 20

300 GR. ~ 40

Boter | Peterselie

KINGCRAB POTEN KOUD

100 GR. ~ 20

300 GR. ~ 40

Koud met Cocktailsaus

HALVE KREEFT KOUD ~ 20

HELE KREEFT KOUD ~ 40

Mayonaise

HALVE KREEFT V/D GRILL ~ 20

HELE KREEFT V/D GRILL ~ 40

Tomaat

HALVE GEKOOKTE KREEFT ~ 20

HELE GEKOOKTE KREEFT ~ 40

Boter | Peterselie

- OESTERS -

HALF DOZIJN KLASSIEK GESERVEERD MET DRIE TOPPINGS

CREUSES BLANCHE DE NORMANDES

NO. 3 ~ 19

*Normandië | Oester met een unieke
jodiumachtige smaak en lichte nootaroma*

PLATTE ZEEUWSE - NO. 4 ~ 28

*Zeeland | Nederlands mooiste met een zilte,
delicate en fijne smaak*

GILLARDEAU - NO. 4 ~ 32

*Normandië | Geweldige oester met een
volle romige smaak zowel zoet als zoutig*

CREUSES DE PAPILLON - NO. 4 ~ 16

*Charentes Maritimes | Platte fijne oester,
in het zuidwesten van Frankrijk.
Vleugje komkommer, romige nasmaak.*

ZEEUWSE CREUSES - NO. 3 ~ 21

*Zeeland | Wilde Nederlandse volle oester,
zachte, frisse, zilte, niet te vette smaak.*

- OESTERWANDELING -

WANDELING

DOOR DE OESTERKAART

5 STUKS ~ 19

10 STUKS ~ 38

GEBAKKEN OESTERS - 3 ST. ~ 15

Zeeuwse creuses | Spinazie | Hollandaise

GEGRATINEERDE OESTERS - 3 ST. ~ 15

*Zeeuwse creuses | Spinazie
Champagne | Oude kaas*

GESTOOMDE OESTERS - 3 ST. ~ 15

Zwarte bonen | Bosui | Peper

- JAPANESE SUSHI BAR -

BEEF TATAKI ~ 18

*Knoflook | Soja | Japanse Wasabi
Radijs | Bieslook | Sesam | Lentewi*

WAGYU NIGIRIS ~ 24

Teriyaki | Knoflook | Zout

- ROLLED -

SALMON TORCH MAKI ROLL ~ 18

*Zalm | Tempura | Avocado | Komkommer
Teriyaki | Wasabi Mayonaise*

TIGER MAKI ROLL ~ 19

*Ebi | Zalm | Zeebaars | Komkommer
Wasabi Mayonaise | Teriyaki*

SPICY TUNA MAKI ROLL ~ 20

*Tunijn | Tempura | Bieslook | Komkommer
Koreaanse rode miso*

SOFTSHELL MAKI ROLL ~ 21

*Softshell Crab | Komkommer | Avocado | Ikura
Sesam dressing | Kewpie mayonaise*

CALIFORNIA CRAB MAKI ~ 24

*Alaska King Crab | Kataifi | Komkommer
Avocado | Wasabi mayonaise*

PEKING DUCK MAKI ~ 18

*Peking duck | Komkommer | Soja wrap
Lente ui | Wasabi mayonaise | Hoisin*

- SASHIMI -

Tonijn | Zalm | Zeebaars | Catch of the Day

SASHIMI PLATEAU - 8 ST. ~ 18

SASHIMI PLATEAU - 12 ST. ~ 27

SASHIMI PLATEAU - 16 ST. ~ 36



The Oyster Club

R O T T E R D A M

- VOOR KOUD -

KLASSIEKE CARPACCIO VAN BLACK ANGUS ~ 14

Supplement Foie Gras +5

STEAK TARTAAR - 100 GR. ~ 15

Op traditionele wijze aan tafel bereid

KLASSIEKE HOLLANDSE GARNALENCOCKTAIL ~ 16

Romige cocktailsaus | Avocado

TONIJNTARTAAR ~ 15

Ceviche | Avocado | Yuzu

CAESAR SALADE ~ 12

SUPPLEMENTS

Gerookte zalm +2 | Tonijn +3

Gebakken gamba's +3

Trio van gerookte zalm, tonijn

& gebakken gamba's +5

SALADE HALVE KREEFT ~ 24

Quinoa | Avocado

- VOOR WARM -

LANGOUSTINES - 5 ST. ~ 22

Gelakt | Mojo | Limoen

GEBAKKEN GAMBA'S ~ 15

Jalapeño | Groene tomaat

CALAMARIS ~ 11

Krokante inktvis | Limoen | Mierikswortel aioli

VONGOLE ~ 16

Witte wijn | Rode peper | Knoflook

- VIS -

CATCH OF THE DAY ~ DAGPRIJS

Dagelijks wisselende visvangst

3 SLIPTONGEN ~ 23

À la meunière gebakken

ZEEBAARS IN ZOUTKORST

1.000 GR. ~ 23⁵⁰ P.P.

MINIMAAL 2 PERSONEN

In zoutkorst gebakken | Kruiden | Citroen

ZEETONG - 500 GR. ~ DAGPRIJS

Gebakken in roomboter

SCHOL ~ 22

Op de graad gebakken | Hollandse garnalen

Beurre Blanc

THE OYSTER CLUB VISPLATEAU

2 PERSONEN ~ 30 P.P.

Selectie van warme vis en schaal & schelpdieren

Gamba's | Langoustines

Hollandse garnalen | Vongole

SUPPLEMENT

HALVE KREEFT ~ 20

HELE KREEFT ~ 40

KINGCRAB - 100 GRAM ~ 20

KINGCRAB - 300 GRAM ~ 40

- VLEES -

HAMBURGER ROSSINI ~ 19

Foie Gras | Truffel | Chicoree

STEAK MADAME - 180 GR. ~ 22

Sucade steak

STEAK MONSIEUR - 250 GR. ~ 27

Fillet Mignon

PRIME RIB - 350 GR. ~ 29

Rib Eye

TOMAHAWK - 1.000 GR. ~ 80

- PASTA -

VONGOLE ~ 19

Groene kruiden

TONIJNFILET ~ 24

Peper | Tomaat

LOBSTER SPAGHETTI ~ 30

Knoflook | Chili

FRUITS DE MER ~ 32

Mosselen | Gamba | Vongole | Langoustine | Kreeft

- SIDES -

GROENE PEPERSAUS ~ 2⁵⁰

MIERIKSWORTEL AÏOLI ~ 2⁵⁰

BÉARNAISE ~ 2⁵⁰

BEURRE DE PARIS ~ 2⁵⁰

FRANSE FRIET ~ 5

GROENE GROENTES ~ 5

GROENE SALADE ~ 5

AARDAPPELGRATIN MET SPEK ~ 5

