

## Voorgerechten

<b>CARPACCIO</b>	12
<i>Truffelmayonaise, pesto, parmezaanse kaas en pittenmix</i>	
<b>ASIAN STYLE STEAK TARTAAR</b>	13
<i>Chili olie, ponzu en sesam</i>	
<b>SURF EN TURF</b>	13
<i>Black tiger gamba, buikspek, pastinaak en watermeloen</i>	
<b>CAPRESE</b>	11
<i>Mozarella, pomodori tomaat en basilicum</i>	
<b>YELLOW FIN TUNA</b>	14
<i>Gember, watermeloen, citroen en wasabi</i>	
✓ <b>GAMBA PANNETJE</b>	13
<i>Black tiger garnalen, tom yum en pastinaak</i>	
✓ <b>CRISPY CAMEMBERT</b>	12
<i>Cranberry, little gem en hazelnoot</i>	

## Soep

✓ <b>TOMAAT</b>	7
<i>Crèmesoep van pomodori tomaat met bosui</i>	
<b>TOM KHA KAI</b>	8
<i>Kokos, citroengras en kip</i>	

## Hoofdgerechten

<b>XL KIPSPIES</b>	22
<i>Kipdijfilet, seizoensgroenten en teriyaki</i>	
<b>SPARERIBS</b>	23
<i>Keuze uit: Oosters of spicy</i>	
<b>VARKENSHAAS MEDAILLONS</b>	21
<i>Pepersaus, pastinaak en seizoensgroenten</i>	
<b>OSCARS STEAK   Chef's tip!</b>	27
<i>Flat iron steak, chimichurry en seizoensgroenten</i>	
<b>ZEEBAARS</b>	24
<i>Parmezaan, citroenrijst en choronsaus</i>	
<b>VISSPIES</b>	26
<i>Zalm, tonijn, zeewolf, botervis en seizoensgroenten</i>	
✓ <b>FLAMMKUCHEN</b>	18
<i>Spinazie à la crème, roombrie, walnoot en gepofte cherry</i>	
✓ <b>CRISPY POTATO</b>	18
<i>Paprika, Old Amsterdam kaas, knoflook en Chinese kool</i>	

## Nagerechten

<b>DAME BLANCHE 2.0</b>	8
<i>Vanille-ijs, donkere chocolade en room</i>	
<b>KEY LIME PIE</b>	7
<i>Cheesecake, meringue en limoen</i>	
<b>HUBBA BUBBA</b>	7
<i>Bubble gum, aardbei en vanille</i>	

\*\*

Heeft u allergieën of dieetwensen?

Geef het ons aan want onze producten kunnen allergenen bevatten.

STADSCAFÉ  
**OSCAR**