

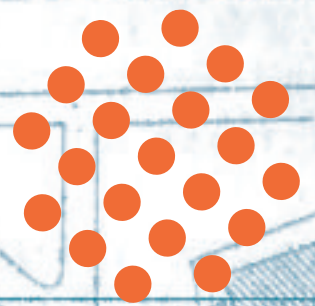
NOORD
ZEE

SALT

COASTAL BISTRO & BAR

SALT

COASTAL BISTRO & BAR



MENU

Scheveningen is de inspiratie voor SALT met het zoute zeewater op de achtergrond en de kenmerkende zilte zeelucht van de kust. Het zoute en zilte zijn door het gebruik van bijzondere soorten zout subtiel hier en daar in een aantal gerechten verwerkt.

In SALT is het ontspannen dineren en genieten door te proeven, te eten en te delen.
Alle voor- en hoofdgerechten zijn te bestellen als:
D = tasting (halve portie) ● = dining (hele portie) O = sharing (anderhalve portie)

SALT DINING MENU VAN DE CHEF
3-gangen €37 | 4-gangen €47 | 5-gangen €57
(zelf samen te stellen)

OM MEE TE BEGINNEN

Charcuterie (sharing)			
coppa di Parma speck de Asiago chorizo	€7,50	p.p.	
Oesters (3-6-9)			
sjalot rode wijnazijn citroen	€3,50	p.st.	

VOORGERECHTEN

Rund			
runder rib gerookt aardappel cornichon crouton	€11	€15	€19
Zeebaars			
blackened bimi sinaasappel artisjok hazelnoot Turks brood	€11	€15	€19
Tonijn			
sashimi komkommer rettich wasabi wakame nori	€11	€15	€19
Avocado V			
gebrand grapefruit quinoa geitenkaas walnoot	€10	€13	€16

SOEP

Tuinerwt			
crème tuinerwt lam mint gerookte prei bospeen	€10		
Scheveningen vissoep			
kabeljauw zalm zeevruchten aioli kaasstengel	€12		

HOOFDGERECHTEN

Speenvarken			
gegrild kruidenkorst aubergine groene asperge salsa tomaat	€20	€24	€28
Zalm			
gebakken filet kimchi cha noodle sojaboon citroen sesam	€21	€25	€29
Mechelse koekoek			
zacht gegaard krokant Baharat kruiden samosa snijboon wortel dragon	€21	€25	€29
Gado-gado V			
Beluga linzen haricots vert gepocheerd ei gekonfijte ui taugé pindasaus	€16	€20	€24

BIJGERECHTEN

Dragon Parmezaan frites	€4
Geglaceerde seizoensgroenten	€4
Romige kruidenpasta	€4
Gemengde salade	€4

NAGERECHTEN

Cheesecake			
aardbei pistache basilicum crumble	€9		
Lemon pie			
citroen curd witte chocolade tonka boon framboos	€9		
Crème brulée			
sinaasappel sorbet pure chocolade	€9		
“Dame”			
vanille ijs chocolade saus amandel slagroom	€9		
Fruit			
fruitcocktail sorbetijs	€7		
Kaas			
Hollands internationaal vijgen amandel kweepeer	€13		

SALT SPECIALS

Zeebaars & rund (voor/tussengerecht)			
ceviche rendang wakame gember bosui limoen	€12	€16	€20
Kalf & garnaal			
kalfsoester Black Tiger mais structuren dragon	€23	€27	€31
Lam en langoustine			
donker bruin brood lamsstoof langoustine tomaat sojaboon citroen	€26	€30	€34

BISTRO KLASSIEKERS

Steak			
diamanthaas pofaardappel roomkaas rode wijnsaus	€24		
Fish & chips			
kabeljauw Parmezaan frites tafelzuur remoulade	€22		
Caesar salade			
little gem rode ui ei olijven artisjok croutons Parmezaanse kaas (keus uit kip of zalm)	€16		
Carpaccio			
Parmezaan ui truffel rucola kappertjes	€15		

V = vegetarisch

In Salt vinden we dat gerechten lekker, puur en eerlijk moeten zijn. In onze keuken werken wij met ingrediënten die zoveel mogelijk zonder schade voor de leefomgeving, het dierenwelzijn en de gezondheid zijn geproduceerd.

Heeft u vragen over allergenen of dieetwensen? Vraag het aan onze medewerkers.

Zwolsestraat 2, 2587 VJ - Scheveningen, Den Haag T +31 (0)70 416 95 95 E salt@bilderberg.nl

