

THE SEAFOOD BAR

UTRECHT

restaurant & traiteur



Alleen met pin betalen

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot het personeel

Oesters

PLATEAU MET DIVERSE OESTERS	
12 st.	
24 st.	
FINE DE CLAIRE SUPERIOR	
Oosterschelde, Nederland - Stevige bite met een ziltige beleving en een hint van citrus. 6 st	
SPÉCIALE HUITRE FLEUR	
Normandië, Frankrijk - The Seafood Bar's eigen oester; vol en zoet met nootachtige smaak 6 st	
IRISH ROCK OYSTER	
Ierland - Toegankelijke oester, goede balans tussen zilt en zoet. 6 st.	
SPÉCIALE POGET	
Charente Maritime, Frankrijk - Royale oester, fris en ziltig, met een zoete nasmaak. 6 st	
GILLARDEAU	
Marennes-Oléron, Frankrijk - Buitengewoon zacht en harmonieus, maar ook fris en zoet. 6 st	

Voorgerechten & Fingerfood

Garnalen in kruidenboter uit de oven	12,25
Krabkoekjes 3 st.	15,95
Kibbeling met tartaarsaus	8,25
Inktvisringen	12,25
Hollandse garnalenkroketten 3 st.	13,95
Fruits de Mer garnalen met cocktail saus (ongepeld)	6,95
Gegrilde octopus uit Galicia	15,50
Vongole met witte wijn, knoflook en room	14,95
Tartaar van avocado en zalm	13,95
Geroosterde coquilles, shimeji-paddenstoelen 2 st.	16,95
Tonijn Tataki met chuka wakame en citroenrasp	16,95

Soep & Salade

Kreeftensoep	15,50
Caesar salade	
Parmezaan, croutons, ei en ansjovis dressing	15,95
met warm gerookte zalm (koud geserveerd)	20,00
met avocado (optioneel vegetarisch)	17,95
met beide	22,00
met kip	20,00
PLATEAU	
Charcuterie van gerookte makreel, garnalen, huissalade en twee soorten gerookte zalm.	17,95

Fruits de Mer

	Diverse koude schaal- en schelpdieren; mosselen, kokkels, scheermessen, steurgarnalen, vongole, alikruiken, krab, gamba's, rivierkreeft, huissalade en 2 oesters. Geserveerd op ijs.	
46,00		
80,00		
19,95	1 persoon	36,00
	2 personen	68,00
	Supplement 6 oesters	plus 18,50
22,50	FRUITS DE MER 'THE SEAFOOD BAR'	
	Diverse koude schaal- en schelpdieren; mosselen, kokkels, scheermessen, zalm sashimi, vongole, Noordzeekrab poten, steurgarnalen, gamba's, huissalade, zeewiersalade, 2 oesters p.p., snow krab, halve kreeft p.p., langoustines en rivierkreeft. Geserveerd op ijs.	
24,50		
27,25	1 persoon	57,00
	2 personen	108,50
	Supplement 6 oesters	plus 18,50

Mixed Grill

32,50	Diverse soorten vis en schaaldieren van de bakplaat; scampi, inktvis, dorade, gamba, zalm, langoustine en Atlantische zeebaarsfilet. Geserveerd met mosselen in tomatensaus.	
	1 persoon	36,00
	2 personen	68,00
	Supplement ½ kreeft per persoon	plus 19,50
	MIXED GRILL SCHAALDIEREN	
	Diverse soorten schaaldieren van de bakplaat; kreeft, langoustines, snow krab gamba's en rivierkreeft.	
	2 personen	144,95
	Supplement King Crab	plus 25,00

Combinatie

	Een combinatie van de Fruits de Mer 'The Seafood Bar' en de Mixed Grill.	
	2 personen	92,50

Broodjes voor Lunch

	Broodje met gerookte zalm en avocado	9,50
	Broodje Pulled Salmon met honingmosterd dressing	10,50
	Broodje met gerookte makreelsalade	9,50
	Broodje met Hollandse garnalenkroketten	10,50

Bijgerechten

	Geroosterde worteltjes	7,50
	Friet	5,95
	Gebakken aardappels in knoflook	6,50
	Zoete aardappel friet met Parmezaanse kaas	6,75
	Stokbrood met kruidenboter	3,50
	Groene salade	6,50
	Gegrilde bloemkool met beurre blanc en peterselie	7,50
	Groene asperges met Parmezaanse kaas	9,50

Mosselen

	Franse wijze, Bereid met witte wijn, knoflook en room	22,50
	Aziatische wijze, Bereid met kokosmelk, citroengras en koriander	22,50

Van de Plancha

	Catch of the day	Dagprijs
	Zalmfilet met gegrilde prei	22,00
	Gamba's met knoflook en citroen	24,50
	Hele kreeft v/d bakplaat met kruidenboter	75,00
	King krab v/d bakplaat 300 gram	85,00
	Kabeljauwfilet met pompoen en beurre blanc	24,50
	Zetong in boter met gefrituurde kappertjes 2 st	35,00
	Tonijnsteak met antiboise	29,50

Fish and Chips

	Geserveerd met friet, saus en salade.	
	Lekkerbek	19,95
	Kibbeling	14,25
	Inktvisringen	18,50

Pasta

	Spaghetti vongole	21,95
	Spaghetti scampi met tomaat en room	18,95
	Ravioli met pompoen, salieboter en walnoten 	18,50

Desserts

	Chocolade bavaroise met chocolade ijs	9,50
	Crème brûlée met citroen	9,50
	Sorbet met seizoensvruchten	9,50
	Cheesecake	8,00
	Geroosterde ananas met spiced rum and kokosijs	10,50
	Scroppino - Citroensorbet, prosecco, vodka	9,95
	Espresso Martini - 42Below vodka, kahlua, espresso	11,95

Voordat Fons de Visscher in 2012 The Seafood Bar opende, hij had 27 jaar lang met succes een viswinkel Helmond. Met enorme passie en de hulp van zijn kinderen groeide het familiebedrijf uit tot het iconische visrestaurant dat we vandaag de dag kennen.

THE SEAFOOD BAR

UTRECHT

restaurant & traiteur



Champagne

Christoffe Champagne, Chardonnay/Pinot Meunier/Pinot Noir, Frankrijk	10,95	63,50
Christoffe Champagne, Chardonnay/Pinot Meunier/Pinot Noir, Frankrijk (37,5cl)		34,50
Ruinart Brut, Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier, Reims, Frankrijk	12,50	75,00
Christoffe Blanc de Blancs, Chardonnay, Frankrijk		89,95
Ruinart Blanc de Blancs, Chardonnay, Reims, Frankrijk		139,00
Billecart Salmon Brut Rosé, Chardonnay/Pinot Meunier/Pinot Noir, Frankrijk		139,00
Dom Pérignon Brut, Chardonnay/Pinot Noir, Vintage 2015, Reims, Frankrijk		299,00

Mousserende Wijn

Cava Brut Organic ‘No 1’, Dominio de la Vega, Utiel-Requena, Spanje	7,95	38,95
Le Colture, Prosecco Spumante Extra Dry, Veneto, Italië	8,50	41,75

Witte Wijn

Sancerre, Sauvignon Blanc, Domaine des Brosses, Loire, Frankrijk	11,00	55,25
Chablis 1er Cru 2023, Domaine Geoffroy, Bourgogne, Frankrijk	13,95	69,50
Picpoul de Pinet, Languedoc, Frankrijk	7,25	35,00
Verdejo, Venta de Don Quijote, Castilië, Spanje	5,95	27,50
Chardonnay/Viognier, ‘Fleurie Lémorie’, Cave des Saint - Saturnin, Languedoc, Frankrijk	7,25	33,50
Vinho Verde, Quinta de Calcada, Portugal	8,75	41,25
Touraine, Sauvignon Blanc, Les Sauterelles, Loire, Frankrijk	7,25	35,00
Albariño, Rias Baixas, Spanje	9,25	43,75
Chardonnay Reserve (houtgelagerd), La Côte, Languedoc, Frankrijk	9,00	41,75
Gavi di Gavi, DOCG del Comune di Gavi, “Fossili”, Cortese, Dhaara Winery, Piëmonte, Italië	9,95	46,00
Grüner Veltliner 2023, Ramspeck, Oostenrijk	7,25	35,50
Pinot Grigio ‘Tavo’ 2024, i Lauri, Veneto, Italië	9,00	41,75
Riesling Trocken 2023, Fritz Haag, Mosel, Duitsland	11,00	55,00
Reserve Chardonnay (houtgelagerd), Wente ‘Riva Ranch’, Californië, USA		59,50
Pouilly Fuissé, Les trois dames, Chardonnay, Bourgogne, Frankrijk		58,50
Châteauneuf-du-Pape Blanc 2022, Domaine Duclaux, Rhône, Frankrijk		80,50
Rioja Blanco “La Mateo” 2022, Bodegas D.Mateos, Rioja, Spanje		82,50
Sauvignon Blanc, Cloudy Bay, Nieuw-Zeeland		85,00
Saint-Véran ‘Cuvée Prestige’ 2023, Vignobles Lassarat, Bourgogne, Frankrijk		87,50
Condrieu Proeme 2022, Bryan Deleu, Rhone, Frankrijk		79,95
Meursault-Charmes 1er Cru 2022, Domaine Bouzereau-Gruère, Bourgogne, Frankrijk		145,00
Chablis Grand Cru, ‘Vaudésir’ 2022, Domaine Raoul Gautherin & Fils, Bourgogne, Frankrijk		175,00
Chassagne-Montrachet 2022, Domaine Sylvain Debord, Bourgogne, Frankrijk		160,00

Rode Wijn

Spätburgunder, Weingut Raddeck, Rheinhessen, Duitsland	6,50	32,25
Beaujolais Gamay ‘Séduction’ (gekoeld), Famille Girin, Bourgogne, Frankrijk	7,75	39,00
Pinot Noir Vin de France, Domaine Eric Louis, Loire, Frankrijk		43,75
Saint Emilion Grand Cru “Pavillon de Taillefer”, Château Vieux Taillefer, Bordeaux, Frankrijk		76,75
Barolo ‘Bricco Bergera’ 2020, Nebbiolo, Sarotto Piemonte, Italië		87,95

Rosé Wijn

Escovier Rosé, Pays d’Oc Rosé IGP, Cinsault/Syrah, Saint Saturnin, Languedoc Roussillon, Frankrijk	6,25	28,50
Vin de France Rosé, Domaine Eric Louis, Loire, Frankrijk	7,75	39,00
Pomponette, Domaine de Sulauze, Aix-en-Provence, Frankrijk		43,75
Grenache, Whispering Angel, Chateau d’Esclans, Provence, Frankrijk		67,50

Bier

Swinckels’, Superior pilsner - Volmout, rijk, helder 25 cl. (van de tap)	4,25
Swinckels’, Superior pilsner - Volmout, rijk, helder 50 cl. (van de tap)	7,95
Weihenstephaner - Fruitige aroma’s van banaan en kruidnagel 30 cl. (van de tap)	6,25
La Trappe Blonde - Licht zoet, fris, licht bitter, moutig (van de tap)	5,00
Bird of Prey IPA - Tropisch fruit en hop (van de tap)	6,95
Brugge Tripel - Fruitig, warme kruiden en zoet (fles)	7,95
La Trappe Wit - Zacht, fris en fruitig (fles)	6,50

Cocktails

OCEAN BLOODY MARY - 42Below vodka, Hierbas de las Dunas, biologische tomatensap, tabasco en een oester	13,25
GIN & TONIC - Bombay Sapphire, Fever-Tree Indian Tonic, limoen	12,50
GIN & TONIC - Hermit gin, Fever-Tree Mediterranean Tonic, zeekraal, grapefruit	13,50
MULE - 42Below vodka, ananas, perzik, Fever-Tree Ginger Beer	13,25
ESPRESSO MARTINI - 42Below vodka, Kahlua, Espresso	11,95
SCROPPINO - Citroensorbet, Prosecco, vodka	9,95

Mocktails

VIRGIN & TONIC - Seedlip Spice 94, Fever-Tree Indian Tonic, grapefruit	9,50
VIRGIN PALOMA - Martini Vibrante 0.0%, grapefruit soda, limoen	8,50

Alcoholvrij

Chardonnay 0.0%	4,75 glas	22,50 fles
Vendôme Mademoiselle Sparkling Classic		32,50 fles
Swinckels’ 0.0% (fles)		3,95
Bavaria IPA 0.0% (fles)		4,50
La Trappe Nillis 0.0%		5,50

Koffie & Thee

Koffie, Espresso	3,50
Espresso macchiato	3,75
Cappuccino, Café latte	4,00
Thee	3,75
Verse muntthee	4,25
Verse gemberthee	4,25

SPECIALE KOFFIES

Irish, French, Spanish, Italian koffie	9,95
--	------

Frisdranken & Sappen

WATER

Plat/bruisend 33 cl.	3,50
Plat/bruisend 75 cl.	5,95

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite,	
Fuze Tea Sparkling, Fuze Tea Green, Fuze Tea Peach, cassis, appelsap	3,75
Jus d’orange, Big Tom spiced tomato juice	4,50
San Pellegrino bloedsinaasappel	3,95
Fever-Tree - Indian tonic, Mediterranean tonic, ginger ale, ginger beer	4,50

Wil je ons helpen door een review achter te laten op Tripadvisor of Google?