

MENUKAART

ASK DE CHEF

WELKOM BIJ ASK DE CHEF

Bij Ask de Chef komt de Westerse levensstijl samen met de Oosters getinte keuken. Verse ingrediënten, aanstekelijk enthousiasme en een hoge servicegraad zijn onze uitgangspunten.

Sushi is trendy, Shared dining is hot

A LA CARTE & SHARED DINING

Genieten van top kwaliteit maar toch voordelig uit kunnen zijn? Maak dan gebruik van onze shared dining: door met 2 of meerdere personen dezelfde gerechten te bestellen maakt u gebruik van onze speciale prijs.

Prijzen:

a la carte / shared dining

VOORGERECHTEN SUSHI

First choice platter

Sake tobiko, Lazy tuna, Sake maki(3), Maguro nigiri
€9,50 / €8,25

Various maki platter

Kappa maki(3), Kushi maki, California maki, Salcum maki(2)
€6,95 / €5,95

Dimension platter

Ura maki, Philidelphia, Tekka maki(3), Futo maki
€8,25 / €7,00

TUSSENGERECHTEN SUSHI

Salmon platter

Sashimi zalm(5 slices), Sake tobiko
€6,75 / €5,75

Tuna platter

Sashimi tonijn(5 slices), Lazy tuna
€7,35 / €6,25

Nigiri platter

Sake nigiri, Maguro nigiri, Ebi nigiri, Unagi nigiri, Chuka wakame
€9,25 / €7,95

HOOFDGERECHTEN SUSHI

Crayfish deluxe

Zalm, tonijn, komkommer, krabstick, rucola, rivierkreeftstaartjes on top, eelsauce, kushi maki, wakame
€15,50 / €13,25

Crunchy roll 2.0

Kushi, avocado, komkommer,krabstick, avocado on top. Sake tobiko, lazy tuna
€15,50 / €13,25

Chicken Pistachio

Crunchy chicken, avocado, komkommer, mangoslices on top, crunchy van pistache, avocado maki
€15,50 / €13,25

Yaki beef roll

Paprika, komkommer, bosui, gegrilde beef, teriyakisaus on top afgearneerd met krokante uitjes, Beef nigiri (2)
€15,50 / €13,25

Veggi supreme the Pink edition

Roze rijst, oshinko, avocado, komkommer, tamago, wakame on top. (Saffraanmayo)
€15,50 / €13,25



First choice platter



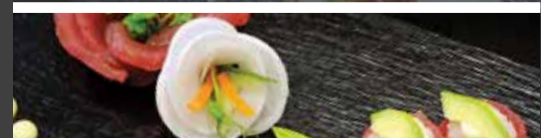
Various maki platter



Dimension platter



Salmon platter



Tuna platter



Nigiri platter



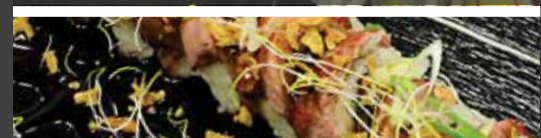
Crayfish deluxe



Crunchy roll 2.0



Chicken Pistachio



Yaki beef roll



Veggi supreme the Pink edition

VOORGERECHTEN VAN DE BIG GREEN EGG

Cedar Planked Salmon

Op cederhout gerookte zalm teriyaki met wakame salade, kokosrijst en wasabimayonaise. Daarbij zoetzure tomaatjes en radijs.
€9,50 / €8,25

Vitello Tonato

Langzaam gegaarde, licht gerookte kalfsrosbief, gemarineerd in shichimi togarashi met tonijnmayonaise, rucola en kappertjes.
€10,50 / €9,00

Eendenborstsalade met Sinaasappel en Bramen

Salade van gerookte magret de canette, afgelakt met mandarijnen-soyaglaze en winterfruit. Daarbij geroosterde croutons en pijnboompitten.
€11,50 / €9,75

Huisgerookte Zalmlende

Warm gerookte zalm op 60 jaar oude whiskyvaten met in houtskool gepofte bieten, bietencrème en honingdillemayonaise.
€10,00 / €8,50

Rode Bietensoep met Mierikswortel (V)

Overheerlijk soepje van in de gloeiende kolen gegaarde bieten, gepofte wortel en knolselderij met mierikswortel en waterkers.
€8,50

TUSSENGERECHTEN VAN DE BIG GREEN EGG

Sliptong met bloemkool en garnaaltjes

In gerookte boter gekonfijt sliptongetje met couscous van bloemkool en geroosterde hazelnoten, kappertjes en vadouancrème. Daarbij bloemkoolpuree en Hollandse garnaaltjes.
€12,50 / €10,75

Gegrilde kipspies met polenta

Sappige kippendijen met gegrilde polenta, tomaat, komkommer en zoete mango-chillisaus.
€11,00 / €9,50

Gegrilde eendenborst met zoete aardappel

Licht gerookte, gegrilde eendenborst afgelakt met mandarijnen-soyaglaze, gepofte zoete aardappelpuree en gegrilde sla.
€10,50 / €9,00

HOOFDGERECHTEN VAN DE BIG GREEN EGG

Pulled Pork XXL

16 uur gegaarde, gerookte procureur op een zelfgebakken broodje met zoetzure groenten, coleslaw en barbecuesaus.
€13,50 / €11,50

Vitello Tonato 2.0

Gegrilde tonijn tataki met spongecake, gemarineerde tomaatjes, wasabimayonaise en kappertjes. Daarbij langzaam gegaarde, licht gerookte kalfsrosbief, gemarineerd in shichimi togarashi.
€18,50 / €15,75

Pork Belly and Pineapple

Geroosterd buikspek, afgelakt met teriyaki en wasabi furikakecrunch. Daarbij gekarameliseerde ananas, gegrilde gambas en geroosterde sambal.
€16,00 / €13,75

Cote de Boeuf* (voor 2 personen)

Gegrilde runderrib aan het bot van het lers Angus rund. Daarbij geroosterde uienpuree, gepofte tomaatjes en gegrilde sla. Geserveerd met echte oerfriet.
€39,50 / €33,75

Gegrilde ribeye

Steak van gegrilde ribeye van het Nederlands MRIJ-rund. Daarbij geroosterde uienpuree, gepofte tomaatjes en gegrilde sla. Geserveerd met echte oerfriet.
€21,50 / €18,50

Surf & Turf

Marriage van gegrilde sukade en zalm. Daarbij antoise, gepofte zoete aardappelpuree en oerfriet.
€19,50 / €16,75

Sliptong met gegrilde bloemkool

3 sliptongetjes, gekonfijt in gerookte boter met gegrilde bloemkool, bloemkoolpuree, antoise en oerfriet.
€16,00 / €13,75

Highway Chicken

Gegrild kippetje, gemarineerd met rode peper, knoflook en citroen. Daarbij saliboter, gepofte zoete aardappelpuree en oerfriet.
€18,50 / €15,75

Al onze warme gerechten komen van het keramische kooktoestel of wonder- barbecue, de 'Big Green Egg' en zijn ontwikkeld door Executive Chef en Big Green Egg expert. Ralph de Kok! * = (wachttijd +15 minuten)

