

DINER

vanaf 17.00 uur



Op zoek naar glutenvrije gerechten? Vraag naar onze glutenvrije menukaart!

SAMEN DELEN, GRENZELOOS GENIETEN



Brood met smeersels 8

Iberico Cebo 19

Spaanse gedroogde ham (80 gram) - tomaten knoflookbrood



Tonijn 15

crispy naan - guacamole - gepekeld rode ui - koriander

Chicken kara-age 9

teriyaki - sesam - bosui (5 stuks)

Zalm 15

tartaar - gerookt - mierikswortelschuim - ijsbergsla - olijvenrumble

Oesters klassiek (per stuk) 3,5

sjalot - rode wijnazijn - citroen

Oesters Matsuhisa 4

zalmeitjes - lente ui



Flatbread "bruschetta" 10

tomatensalsa - citroen crème - rucola - kappertjes

Geroosterde coquille 17

Oosterse beurre blanc - wakame - inktviskroepoek (3 stuks)



Local Lobster roll 13

brioche - rivierkreeftjes - dragonmayo - citroen (3 stuks)

"Canned" 10

blanke tonijn in blik - flatbread - tonijnmayo - citroen



Burrata 16

tomatensalsa - bagna cauda - basilicum - flatbread



Homemade yakitori 12

van de Hibachi grill - teriyaki - lente ui (5 stuks)



Watermeloen tataki 12

sticky ponzu dressing - wasabi cracker

Buikspek 11

zacht gegaard en daarna gebakken - piccalillymayo - ketan pedis

Poké bowl kara-age 14

kip kara-age - avocado - sushirijst - sesam - edamame

Carpaccio 14

truffelmayo - oude Stolwijker - spekjes - rucola



Risotto 13

truffel - paddenstoel - gepekeld eidooier - Parmezaanschuim (extra gamba's +5)

Quesadilla 13

pulled pork - cheddar - jalapeño - smokey BBQ sauce

Nacho's fully loaded 13

pittig rundergehakt - zure room - avocado - jalapeño

Chorizo kroketjes 10

pittige mayo - chilisneeuw (5 stuks)

Garnalen kroketjes 10

cocktailsaus (5 stuks)



Geitenkaas kroketjes 10

honingmosterd (5 stuks)

Butchers cut dagprijs

Op slagers advies, door ons bereid, dagelijks wisselend

Onze frieten



Rivero friet 7

Parmezaan - beurre noisettes - bieslook



Zoete aardappel friet 7

vegan mayo



Cajun twister fries 7

rode curry mayo

Voor erbij



Salad bowl 5



Geroosterde groenten 5

knoflook & chilies



Prei van de Hibachi grill 5

teriyaki lak - knoflookchips

VOORGERECHTEN



Watermeloen tataki

sticky ponzu dressing - wasabi cracker

Zalm

tartaar - gerookt - mierikswortelschuim - ijsbergsla - olijvenrumble

Carpaccio

truffelmayo - oude Stolwijker - spekjes - rucola

Poké bowl kara-age

kip kara-age - avocado - sushirijst - sesam - edamame



Risotto

truffel - paddenstoel - gepekeld eidooier - Parmezaanschuim (extra gamba's +5)

SOEP



Biologische tomatensoep

huisgemaakte soepballen (of zonder) - zure room - homemade kaasstengel

Tom Kha kai

kip & kokos - noedels - shiitake - lente ui - koriander

MAALTIJDSALADES



Hollandse geitenkaas (uit de oven)

honing - pecan - vijgen & rozijnen - kikkererwten - komkommer - zoetzuur - vlierbloesem dressing

Caesar

kippendijen - Romeinse sla - ansjovis - knoflookdressing - Stolweitje - broodwolken - Parmezaan (extra gamba's +5)

HOOFDGERECHTEN



Tartelette oesterzwam kebab

"pulled" oesterzwammen - gepocheerd ei - Vadouvan Hollandaise - hennepzaad - tuinkruidenslaatje



Vegan burger

sla - tomaat - vegan cheddar - BBQ sauce - pittige gepekeld rodekool - zoete aardappel friet - vegan mayo

Sliptong (3 stuks)

beurre noisette - citroen - gefrituurde kappertjes - peterselie



Kippendij

krokant gebakken - pittige saus van kokos & aardnoten - gemarineerde komkommer - knoflookchips



Old school double sliders

dubbele beefburger - thin smashed - cheddar - pickels - bacon - sla - smokey BBQ sauce - cajun twister fries & mayo

Frietje rendang

rode currimayo - krokante glasnoedels & sereh

Butchers cut

Op slagers advies, door ons bereid, dagelijks wisselend

Daily Dish

Wisselende gerechten geïnspireerd op het marktaanbod

Englisch
Deutsch



Heb je een voedselallergie? Meld het ons!

Typisch Rivero Vega Vegan



Informatie
allergenen!