

FOCACCIA

kruidenboter

7,50

CHATEAUBRIAND

2 pers, friet, salade,
peper-cognacsaus

well done is not done

140

ZEEVRUCHTEN PASTA

Mix van zeevruchten
en schaaldieren

48,50

VOORGERECHTEN

CARIBISCHE VISSOEP

inktvis, garnaal, kreeft 32,50

PULPO

zoete aardappel crème, tapioca chips, maïs, inktvis aioli 34

STEAKTARTAAR

gezouten eidooier, gepekelde rode ui, Parmezaan 32,50

YELLOWTAIL MOSAIC

avocado crème, quinoa, nori, sinaasappel, hangop, rode biet 33,50

VEGA CRUNCH

variatie van pompoen, krokante kala 30,50

RAVIOLI

champignons, Parmezaan, botersaus 32,50

maak je gerecht pittig met

PICA

‘madame jeanette’

BIJGERECHTEN

SALADE ‘DI HOFI’ komkommer, wortel, radijs, okra, romeinse sla 17,50

GROENTES ‘DI HOFI’ gemixte lokale groentes van Dushi Tera 17,50

HOOFDGERECHTEN

CARIBISCHE TONIJN

koffie, snijbiet, brandade, gerookte visolie 54

OSSENHAAS

champignons, friet, Madeira saus 62

VEGETARISCHE RISOTTO

boerenkool pesto, spinazie, groentes van Hofi Dushi Tera, Parmezaan 42

MAISKIP

pommes anna, honing-tijmsaus 49

VIS VAN “WESTPUNT”

lokale groentes van Dushi Tera, gestoofde papaja 56

CARIBISCHE KREEFT

indien beschikbaar

‘pick your own lobster from our fish display’ 16,50 / per 100gr

CHEF’S SPECIAL

vraag ernaar! dagprijs

ZOET

VRUCHTEN ‘DI HOFI’ chocolade met mango, stervrucht, papaja,
watermeloen, passievrucht ijs 20

ZESTY COCO gemixte creaties van kokosnoot, ijs 22

CHOCOLADE LAVA vanille ijs 22,50

MANGO & BASILICUM mousse van mango, mango ijs 20

CHAMPAGNE SCROPPINO COCKTAIL vodka, citroen, champagne 22

KAASPLANK confiture / notenbrood 30