



## *Menu Culinair Varen*

Bedankt voor uw aanvraag voor het Culinair Varen. Op dit menu staan alle gerechten die mee kunnen tijdens uw vaartocht over de Alblas. Maak zelf een samenstelling van gerechten en geniet van de smaak van Le Barrage op het water.



LE

**BARRAGE**

ALBLASSERDAM

[WWW.LEBARRAGE.NL](http://WWW.LEBARRAGE.NL)

U kunt kiezen uit onze bieren op fles, frisdranken, wijnen en champagnes voor mee aan boord. Hieronder onze frisdranken en bieren. Voor de wijnen en champagnes verwijzen wij u naar onze wijnkaart op [WWW.LEBARRAGE.NL](http://WWW.LEBARRAGE.NL).

## Frisdranken

<i>Coca-Cola</i>   <i>Coca-Cola zero</i>	3,75	
Fanta Orange / Fanta Cassis	3,75	
Fuze Tea Sparkling / Fuze Tea Green	3,75	
Sprite / Minute Maid Appelsap	3,75	
Verse jus d'orange	5,00	
Fever-Tree Indian Tonic	4,50	
Fever-Tree Mediterranean Tonic	4,50	
Fever-Tree Elderflower Tonic	4,50	
Fever-Tree Clementine Tonic	4,50	
Fever-Tree Raspberry & Rhubarb	4,50	
Fever-Tree Ginger Ale	4,50	
Fever-Tree Ginger Beer	4,50	
Fever-Tree Bitter Lemon	4,50	
	<b>25cl</b>	<b>75cl</b>
Acqua Panna	3,50	7,50
San Pellegrino	3,50	7,50

## Bieren

Amstel Radler	4,50
Amstel Rosé bier	5,00
Brand IPA	6,50
Affligem Dubbel	6,50
Hapkin Blond	7,00
Affligem Tripel	7,50
Desperados	8,00
<b>ALCOHOL VRIJ</b>	
Heineken 0.0%	4,00
Amstel Radler 0.0%	4,00
Brand IPA 0.0%	4,50
Brand Weizen 0.0%	5,00
Affligem Blond 0.0%	6,00

## Voorgerechten

<b>Carpaccio Black Angus Beef</b>	16,00
Met parmezaan, vinaigrette, mierikswortelcrème, spekjes en rucola	
<b>Salade kreeft</b>	18,00
Met komkommer, tomaat en limoen	
<b>Klassieke steak tartaar</b> + 10 gram Caviar +28,00	20,00
Met cornichons, kwarteleitje en truffel	

## Smaakmakers *to Share*

<b>Rauwe oesters met garnituur</b> 1 / 6 / 12	4,75 / 27,00 / 51,00
<b>Rotterdamsche bitterballen</b> 8 stuks	8,50
Met Dijon mosterd	
<b>Gegrilde avocado</b> ✓	9,00
Met feta, gepofte paprika en yuzu hangop	
<b>Tomaat-mozzarella kroketjes</b> ✓ 6 stuks	10,00
Met avocado-salsasaus	
<b>Chorizo kroketjes</b> 6 stuks	10,00
Met Zaanse pittige mayonaise	
<b>Olijven selectie</b> ✓ 	4,00
Mix van 3 soorten Italiaanse olijven	
<b>Spicy of Salty edamame</b> ✓ 	7,00
Keuze uit sojabonen met grof zeezout of met chili	
<b>Vegan bitterballen</b> ✓  6 stuks	10,00
Met truffelmayonaise	
<b>Vegan gyoza</b> ✓  6 stuks	11,00
Gevuld met Oosterse groenten	
<b>Chicken gyoza</b> 6 stuks	11,00
Met pittige chilisaus	
<b>Zalm tartaar</b>	12,00
Met avocado en paprika kroepoek	
<b>New style babi pangang</b>	13,00
Met bosui en gebakken uitjes	
<b>Koreaanse kip</b>	15,00
In tempura met sesam en gochujang	
<b>Piccolinis Niçois</b> 3 stuks	15,00
Met tonijn, anjovis, haricots verts en olijf	
<b>Pata negra</b>	15,00
50 gram Spaanse Iberico ham	
<b>Gamba's</b> 6 stuks	15,00
In tempura met 5-spices	
<b>Tuna tataki</b> 5 stuks	15,00
Lollies van tonijn met sesam en wasabi mayonaise	
<b>Oriëntaalse oesters</b> 3 stuks	15,50
Met Matsuhisa dressing, Maui ponzu dressing en jalapeño dressing	
<b>Gebakken pulpo</b>	17,00
Met avocado crème, salsa van mango en paprika	
<b>Bao Bun</b> 2 stuks	17,00
Met tempura van soft shell krab, shiso en kimchi	
<b>Le Barrage Wentelteeffe</b> 2 stuks	18,00
Met steak tartaar en eendenlever	
<b>Wagyu Niku Tori 30gram</b>	18,00
A5 kwaliteit volgens de 'Japan Meat Grading Association'	
<b>Truffle beef</b>	22,00
Met truffel, ponzu en sesam	
<i>Baeri Caviar</i> 30 gram	80,00
Met blini's en crème fraîche	



## Uramaki *Sushi rolls*

	4 stuks	8 stuks
<b>California Kani</b> Krab, avocado, komkommer en tobiko	11,00	21,00
<b>Avocado</b>  Avocado, tempura asperge, rucola en cherrytomaat	11,00	21,00
<b>Flaming Salmon</b> Zalm, komkommer en avocado	12,00	23,00
<b>Tori Maki</b> Crispy chicken, komkommer en gebakken uitjes	12,00	23,00
<b>Salmon Volcano</b> Zalm tartaar, ebi fry garnaal, komkommer en jalapeño	12,00	23,00
<b>Koi Gold Fish</b> Zalm, avocado, zeebaars en honing-mosterd mayonaise	13,00	25,00
<b>Rainbow Okinawa</b> Zalm, zeebaars, tonijn, avocado, komkommer en tobiko	13,00	25,00
<b>Spicy Tuna</b> Pittige tonijn tartaar, komkommer en Kimchi mayonaise	13,00	25,00
<b>Suzuki no Mango</b> Japanse kibbeling, mangosalsa en takuan	13,00	25,00
<b>Salmon Miso</b> Zalm, komkommer, avocado en miso citrus	13,00	25,00
<b>Beef Truffle</b> Beef, tempura asperge, rucola, cherry tomaat en truffel	13,00	25,00
<b>Green Dragon</b> Avocado, ebi fry garnaal en komkommer	14,00	27,00
<b>Tuna Dragon</b> Tonijn, ebi fry garnaal, komkommer, wasabi mayo en tobiko	14,00	27,00
<b>Salmon Dragon</b> Zalm, ebi fry garnaal, komkommer, kimchi, unagi en rode peper	14,00	27,00
<b>Shrimp on the Rock</b> Garnaal, krab, komkommer, avocado salsa en bieslook	14,00	27,00
<b>General Duck</b> Roasted duck, takuan, komkommer en hoisin	14,00	27,00
<b>Torched Scallop</b> Coquille, ebi fry garnaal en komkommer	15,00	29,00
<b>Gyu Tartare</b> Steak tartaar, ebi fry garnaal en komkommer	15,00	29,00
<b>Spider</b> Tempura soft shell krab, gegrilde paling en komkomm	16,00	31,00

## Oishi Osaka

	4 stuks	8 stuks
<b>Salmon Oishi</b> Zalm, shiso en sesamdressing	14,00	27,00
<b>Spicy Tuna Oishi</b> Pittige tonijn, togarashi en rode peper	14,00	27,00

## Moriawase *Chef's Choice*

<b>Sashimi Moriawase</b> 9 stuks Sashimi selectie van de chef	27,00
<b>Sashimi Moriawase Deluxe</b> 24 stuks Sashimi selectie van de chef	55,00
<b>Sushi Moriawase</b> 16 stuks Uramaki selectie van de chef	42,00
<b>Salmon lover Moriawase</b> 16st Salmon Uramaki, 12st Salmon Sashimi, 8st Salmon Nigiri en Chuka wakame	85,00
<b>Le Barrage Moriawase</b> 20st Uramaki, 9st Sashimi, 8st Nigiri en Chuka wakame	95,00
<b>Going out for Fishing</b> 32st Uramaki, 16st Nigiri, 15st Sashimi en Chuka wakame	140,00

## *Le Barrage Ocean Platter*

<b>Ons meest exclusieve sushi &amp; sashimi plateau</b> 32st Uramaki, 15st Sashimi, 12st Nigiri, 4st Futomaki en Chuka wakame	165,00
--	--------

## Sashimi 6 stuks

<b>Sake</b>	Zalm sashimi	18,00
<b>Tai</b>	Dorade sashimi	18,00
<b>Shime Saba</b>	Makreel sashimi	19,00
<b>Maguro</b>	Tonijn sashimi	20,00
<b>Suzuki</b>	Zeebaars sashimi	20,00
<b>Hotate</b>	Coquille sashimi	20,00
<b>Sake Tataki</b>	Torched zalm sashimi	21,00
<b>Tuna Tataki</b>	Torched tonijn sashimi	22,00

## Nigiri 4 stuks

<b>Sake</b>	Zalm nigiri	14,00
<b>Kani</b>	Krab nigiri	14,00
<b>Tai</b>	Dorade nigiri	14,00
<b>Suzuki</b>	Zeebaars nigiri	14,00
<b>Aburi Sake</b>	Torched zalm nigiri	14,00
<b>Shime Saba</b>	Makreel nigiri	14,00
<b>Maguro</b>	Tonijn nigiri	15,00
<b>Unagi</b>	Gegrilde paling nigiri	15,00

## Crispy Nigiri 4 stuks

<b>Sake Tartare</b>	Zalm tartaar, sriracha mayonaise	14,00
<b>Steak Tartare</b>	Steak tartaar, kwartelei en truffel	15,00
<b>Spicy Tuna Tartare</b>	Pittige tonijn tartaar	15,00

## Futomaki 4 stuks

<b>Alaska</b>	Krab, zalm en avocado	15,00
<b>Green Forest</b>	Tempura asperges en rucola	15,00
<b>Tiger Tempura</b>	Ebi fry garnaal en takuan	15,00
<b>Okinawa</b>	Zalm, zeebaars en tonijn	15,00
<b>Crispy Soft Shell</b>	Krab in tempura en komkommer	17,00
<b>Unagi</b>	Paling, bosui en komkommer	17,00