



# ALL INCLUSIVE MENU

€47,50 per persoon | 2,5 uur

- 2,5 uur onbeperkt genieten van onze gerechten
- Eén gerecht per persoon per ronde
- Bijgerechten mag u bij elke ronde bestellen
- Nieuwe bestelling plaatsen als gehele tafel is uitgegeten


## VIS, SCHAAL- EN SCHELPDIEREN


 **KREEFTENBISQUE**  
met garnalen


 \* **SUSHI & SASHIMI MIX**  
selectie van de chef


**HOLLANDSE GARNALENSALADE**  
met groene appel en limoendressing

**GEMARINEERDE ZALM**  
met avocado, haringeitjes en little gem

 **JAPANESE UNAGI PALING**  
met sushi rijst, sesam en bieslook


 \* **PULPO**  
octopus met aardappelsalade en unagi saus

 \* **COQUILLES +€3,-**  
met bloemkool coulis en pancetta

 \* **MAKREEL**  
met bulgur en misosaus

 \*  \* **TARBOTINEFILET**  
met couscous en wittewijnsaus

**PIJLINKTVIS**  
met citroen, olijfolie en togarashi

 **GEFRITURDE SPIERING**  
met knoflook-limoen mayonaise

**KONINGSGARNALEN +€3,50**  
van de grill



## VEGETARISCH



**MISO SOEP**  
met zeewier en tofu

**VIETNAMESE SPRINGROLL**  
met glasnoedels, enoki en groente


 **CAPRESE SALADE**  
met buffelmozzarella en pesto

**GADO GADO**  
met gekookt ei en pindasaus

  **GNOCCHI**  
met paddenstoelen, roodlof en parmezaan

 \*  \* **GEROOSTERDE BLOEMKOOI**  
met gepocheerd ei, parelgort en truffelolie

**VEGETARISCHE CURRY**  
gele curry met tofu, groente en gestoomde rijst

 **GEVULDE PORTOBELLO**  
met groente en kruidenkaas

## VLEES

**TOM YAM SOEP**  
met champignons en kip

 \* **STEAK TARTARE**  
met kwartelei, kappertjes en pane carasau


 \* **RUNDERCARPACCIO +€2,50**  
met gebakken eendenlever en balsamico



**EENDENBORST**  
met amarena kers, kikkererwten en balsamico



**VITELLO TONNATO**  
met kalfsmuis, kappertjes en tonijnsaus



**KIPPENDIEN**  
met groente en pindasaus


 **AZIATISCH BUIKSPEK**  
met groente en gestoomde rijst


 **PASTA RAGÙ BOLOGNESE**  
met rundergehakt en parmezaan

 \*  \* **LAMSRUMP**  
met parelgort, spinazie en rodewijnsaus

  **BEEF SHORT RIB**  
met knolselderijpuree, paddenstoelen en portsaus

  **RUNDERSUKADE**  
met eigen jus en risotto

 \* **BEEF FLANK STEAK**  
met tomatensalsa, parmezaan en balsamico

 **DONBURI SHABU SHABU**  
met rundvlees, groente en rijst

## BIJGERECHTEN


**FRIET MET MAYONAISE**  
**GESTOOMDE WITTE RIJST**

**ROSEVAL AARDAPPELEN**

**GROENE SALADE**

 \*  **BROOD EN BOTER**

## NAGERECHTEN

 **MANGO BAVAROIS** met limoen sorbetijs +€1,-

 **CRÈME BRÛLÉE** met kokos roomijs +€1,-

  **HOLTKAMP APPELTAART** met slagroom +€2,50

  **CHEESECAKE** +€2,-

  **CHOCOLADETRUFFELTAART** +€2,-

 \* **FRUITSALADE** met vanille roomijs

 **KAASPLANKJE +€2,50**  
selectie van de chef

# ALL INCLUSIVE MENU

€47.50 per person | 2.5 hours

- Enjoy our dishes unlimitedly for 2.5 hours
- One dish per person per round
- You may order side dishes every round
- Place a new order once table is finished with the round


## FISH & SHELLFISH


 **LOBSTER BISQUE**  
with shrimps


 **SUSHI & SASHIMI MIX**  
chef's selection

**DUTCH SHRIMP SALAD**  
with green apple and lime dressing

**MARINATED SALMON**  
with avocado, herring roe and little gem

 **JAPANESE UNAGI EEL**  
with sushi rice, sesame and chives

 **PULPO**  
octopus with potato salad and unagi sauce

 **SCALLOPS +€3,-**  
with cauliflower coulis and pancetta

 **MACKEREL**  
with bulgur and miso sauce

  **TARBOTINE FILET**  
with couscous and white wine sauce

**SQUID**  
with lemon, olive oil and togarashi

 **CRISPY FRIED SMELT**  
with garlic-lime mayonnaise

**KING PRAWNS +€3,50**  
from the grill



## VEGETARIAN



**MISO SOUP**  
with seaweed and tofu

**VIETNAMESE SPRING ROLL**  
with glass noodles, enoki and vegetables

 **CAPRESE SALAD**  
with buffalo mozzarella and pesto

**GADO GADO**  
vegetables with boiled egg and peanut sauce

  **GNOCCHI**  
with mushrooms, radicchio and parmesan

  **ROASTED CAULIFLOWER**  
with poached egg, pearl barley and truffle oil


**VEGETABLE CURRY**  
yellow curry with tofu, vegetables and rice

 **STUFFED PORTOBELLO**  
with vegetables and cream cheese

# OLYMPIC RESTAURANT

## MEAT

**TOM YAM SOUP**  
with mushrooms and chicken


 **STEAK TARTARE**  
with quail egg, capers and pane carasau

 **BEEF CARPACCIO +€2,50**  
with pan fried duck liver and balsamico



**DUCK BREAST**  
with amarena cherry, chick peas and balsamico



**VITELLO TONNATO**  
with veal escalope, capers and tuna sauce

**CHICKEN THIGHS**  
with vegetables and peanut sauce


 **ASIAN PORK BELLY**  
with vegetables and steamed rice

 **PASTA RAGÙ BOLOGNESE**  
with minced beef and parmesan

  **LAMB RUMP**  
with pearl barley, spinach and red wine sauce

  **BEEF SHORTRIB**  
with celeriac puree, mushrooms and port sauce

  **CHUCK ROAST**  
with beef gravy and risotto

 **BEEF FLANK STEAK**  
with tomato salsa, parmesan and balsamico

 **DONBURI SHABU SHABU**  
with beef, vegetables and rice

## SIDE DISHES

**FRIES WITH MAYONNAISE**

**STEAMED WHITE RICE**


**ROSEVAL POTATOES**

**GREEN SALAD**

  **BREAD AND BUTTER**

## DESSERTS

 **MANGO BAVAROIS** with lime sorbet ice +€1,-

 **CRÈME BRÛLÉE** with coconut ice cream +€1,-

  **HOLTKAMP APPLE PIE** with whipped cream +€2,50

  **CHEESECAKE** +€2,-

  **CHOCOLATE TRUFFLE CAKE** +€2,-

 **FRESH FRUITS** with vanilla ice cream

 **CHEESE PLATTER +€2,50**

chef's selection