

MENU

Scheveningen is de inspiratie voor Salt met het zoute zeewater op de achtergrond en de kenmerkende zilte zeelucht van de kust. Het zoute en zilte zijn door het gebruik van bijzondere soorten zout subtiel hier en daar in een aantal gerechten verwerkt.

SALT SURPRISE MENU VAN DE CHEF

3-gangen 42,50 | 4-gangen 52,50 | 5-gangen 62,50

BIJPASSEND WIJNARRANGEMENT

3-gangen 24 | 4-gangen 32 | 5-gangen 40

OM MEE TE BEGINNEN

Charcuterie p.p.	10
Oesters Sjalotazijn Sojasaus (per 3)	12
Knoflookbrood ✓	6
Knoflookbrood met kaas ✓	7
Brood Boter Tapenade ✓	7

VOORGERECHTEN

Steak tartaar Eendenlever Kwartelei Zoetzuur	16
Bouillabaise 'Salt'	15
Gamba's Aglio e Olio	17
Escargots Merg Rode miso Krokante look	15
Uiensoep Runderwang Rozemarijn Bastiaans Blauw	14
Caesar salade Keuze uit Zalm, Gamba, Kip of Paddenstoelen ✓	15

✓ = vegetarisch

In Salt vinden we dat gerechten lekker, puur en eerlijk moeten zijn. In onze keuken werken wij met ingrediënten die zoveel mogelijk zonder schade voor de leefomgeving, het dierenwelzijn en de gezondheid zijn geproduceerd.

Heeft u vragen over allergenen of dieetwensen? Vraag het aan onze medewerkers.

HOOFDGERECHTEN

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met groenten van het seizoen, verse frites en coleslaw

Ribeye Paddenstoelen Jus Foie gras	29
Zeebaars Kokkels Schaaldierenjus	26
Gekonfijte eend Pastinaak Koffie	25
Mosselen Rode curry Kokosroom	25
Burger Brioche Raclette Rundvlees of Bieten ✓	20
Ribbetjes Hoisin Lente-ui	25

NAGERECHTEN

Moelleux chocolade Framboos Praliné	10
Crème brûlée Parfait-tonkaboon Banaan	10
Tarte au citrone Merengue Witte chocolade Tijm	10
Cheesecake Rood fruit Balsamico Yoghurt	10
Kaasplateau 'SALT'	14