



Take Oud Zuid

Ravioli, Oysters & More

Starters

Oesters - (1/2 dozijn) Fines de Claires . Mignonette Saus . Citroen € 17,-

Oesters - (dozijn) Fines de Claires . Mignonette Saus . Citroen € 32,-

Steak tartaar - Balsamico Ui . Parmezaan . Mosterd € 15,-

Steak tartare - Balsamic Onion . Parmesan . Musterd

Niçoise salade - Rauwe Tonijn . Tomaat . Haricots Verts € 16,-

Niçoise salad - Raw Tuna . Tomato . Green Beans

Vitello Tonnato - Parmezaan . Kappertje . Rucola € 15,-

Vitello Tonnato - Parmazan . Cappers . Rocket

Gele biet - Krokant Ei . Ricotta . Pompoenpit € 13,-

Yellow beet - Crispy Egg . Ricotta . Pumpkin seed

Kreeftenbisque - Hollandse Garnaal . Bosui . Piment 'd Espelette € 9,50

Lobster Bisque - Dutch Shrimp . Spring Onion . Piment 'd Espelette

Sides

Salade Verte of Friet / Green Salad or Fries € 4,50

Brood met Truffelmayonaise of Manzanilla Olijven € 4,50

Bread with Truffle Mayonnaise or Manzanilla Olives

Truffelmayonaise / Truffle Mayonnaise € 1,50

Hoofdgerecht / Main course

Tarbot - Risotto . Witte Asperge € 22,50

Turbot - Risotto . White Asparagus

Rib-eye - Gegrilde Groenten . Stroganoffsaus € 25,00

Rib-eye - Grilled Vegetables . Stroganoff Sauce

Boerderij Kip - Samosa . Pastinaak € 21,00

Farm Chicken - Samosa . Parsnip

Raviolibar

- **Kreeft** met Kreeftensaus € 18,5 - € 21,5
Lobster with Lobster Sauce
- **Rund gestoofd in Rode Wijn** met Boter-Truffelsaus € 13,5 - € 16,5
Beef braised in Red Wine with Butter-Truffle Sauce
- **Paddenstoel** met Paddenstoelensaus
Mushroom with Mushroom Sauce
- **Ricotta & Citroen** met Tomatensaus
Ricotta & Lemon with Tomato Sauce

In our shop we have the ravioli frozen, to prepare at home. 12 pieces of ravioli, including sauce for € 15,-

Restaurant Oud Zuid

Johannes Verhulststraat 64

Order between 13:00 & 20:00

Pick up between 14:00 & 20:30

Delicatessen shop 10:00 – 20:30

020-6766058 – 0613245984

www.restaurantoudzuid.nl

Follow us on Facebook & Instagram

Heeft u een allergie, laat het ons weten.
If you have an allergy, please let us know.

