

Borrelhekkes veur aon ut Altaar

Aardappelkrokant met steak tartaar 3 st.	17,5
Veggie "steak tartaar" op Sjieke wijze, tomaat, basilicum, pijnboompit	14,5
Veggie "zwezerik", Lions mane, zoetzure komkommer, witte kool, gochujang 2 st.	16,5
Brioche eend, hazelnoot 3 st.	16,5
Brioche ganzenlever met paling, granny smith appel 2 st.	22,5
Wagyu, brioche, truffel, morilles 2 st.	29,5
Balfegó tonijn, nori, yuzu 3 st.	22,5
Sjieke kroketten Hollandse garnaal, remoulade	18,5

Naturel of Très Sjieke Oester

Wij serveren de Irish Mor Oester. Door de mix van zoet water uit de rivieren en het zout water uit de Atlantische oceaan ontstaat er een mooie zachte romige smaakbeleving.

6 Oesters	29,5	12 Oesters	58,5	24 Oesters	115
-----------	------	------------	------	------------	-----

Vraag naar onze Sjieke Seizoensspecials...

Voorgerechten

Carpaccio truffelcrème, parmezaan	16,5
Kalfszwezerik met buikspek	20,5
Coquille pata negra, groene asperge, salad pea beurre blanc	20,5
Sjieke vèssop	17,5
Krabcocktail, avocado, jalapeño schuim	19
Sjieke Vitello Tonnato, rosbeef, tonijn, uiencompote	17,5
Zachtgegaarde eendenborst, rode biet, bloedworst van Slagerij Franssen, ganzenlever	20
Tortilla met pompoen, sinaasappel, salsa roja, limoenmayonaise	17,5
Ceviche van Hamachi, mango, knolselderij	18,5

Hoofdgerechten

Zoervleis	24,5
Tartelette, stracciatella, courgette, aubergine, avocado, sponszwam	24,5
Videeke Kippenpasteitje	24,5
Sjieke vès vaan ut momint, Beurre Blanc saus	29,5
Zetong à la meunière, Botersla (Veer fileere neet)	Dagprijs
Steak Tartaar Preparé, Botersla	26,5
Bavette	29,5
Black Angus	31,5
Tournedos	37
Sjieke Sirloin Nebraska, Botersla Veer twee um te deile	69,5

Het stuk vlees waar Wouter verliefd op werd op Ibiza. Dankzij zijn importeur nu exclusief verkrijgbaar bij Café Sjik. Een sappige snede Black Angus uit Nebraska, Amerika USDA Prime gecertificeerd, de hoogste kwaliteitsklasse die de VS kent. Intens van smaak, perfect gemarmerd. Puur vakmanschap op je bord!

Saus naar keuze: Sauce au poivre vert (pepersaus), Beurre noisette (Verjansjus) of Bearnaise sauce

Alle hoofdgerechten serveren wij met frites en huisgemaakte mayonaise.

Voor extra frites of botersla tellen wij 4,5 supplement.

Desserts

Dame Blanche warme chocoladesaus, slagroom	12
Crème Brûlée	11
Sjik Kiesplenske Ambachtelijke kazen geselecteerd door van Tricht Antwerpen Kamiel, St. Felicien, Schnebelhorn, Romadur, Caprichos de la pastora, Bluehorn blue	17
Sticky Toffee, cassishout, venkel	13,5
Sjik Tuurtsje Hazelnoot praline, rood fruit, witte chocolade	12,5
Le Sjik Noir chocolade, koffie en amaretto	13,5