EST. 2012

VIGO

SEAFOODBAR

OESTERS
OM MEE TE BEGINNEN

geserveerd met sjalottenvinaigrette en tabasco

NORMANDIE - 6 STUKS | 21
uit Frankrijk, mild | ziltig I nootachtig

OSTRAS DE AVEIRO - 6 STUKS | 24
uit Portugal, stevige bite | romig en licht ziltig

ZEEUWSE CREUSE - 6 STUKS | 21
uit Zeeland, ziltig | fruitige accenten

RAW BAR

SASHIMI VAN TONIJN EN ZALM | 17
gember | rettich | shisho

TONIJN TATAKI | 18
rettich | wasabi | wasabimayonaise | sesam

BEEF TATAKI | 17
knoflook | rettich | lente-ui | truffel | unagi

SUSHI

RED DRAGON ROLL | 22
tonijnsashimi | kreeftentartaar | komkommer
avocado | Japanse mayonaise | masago

TORCHED SEAFOOD ROLL | 20
gebrande zalmsashimi | tempura gamba | tobajan mayonaise | lente-ui

CRUNCHY TEMPURA ROLL | 20
tempura gamba | avocado | wasabimayonaise | unagisaus | zalmeitjes

TUNA ROLL | 20
tonijnsashimi | tonijntartaar | avocado | komkommer | teriyaki | wasabi

MIXED SEAFOOD NIGIRI - 6 STUKS | 22
zalm | tonijn | Japanse mayonaise | unagi

BIJ VEGA WENSEN KUNT U VRAGEN NAAR DE DIVERSE MOGELIJKHEDEN

KOUDE VOORGERECHTEN

BROOD | 8
makreeldip | gezouten boter

VIGO TRIO | 19
ambachtelijk gerookte zalm | Hollandse garnalen | gerookte paling
toast | cocktailsaus | mierikswortelmayonaise

AMBACHTELIJK GEROOKTE ZALM | 18
salade | avocado | krokante venkel | mierikswortelmayonaise

ZALMTACO'S - 3 STUKS | 18
avocado | edamame | wasabidressing | sesam

WARME VOORGERECHTEN

GEBAKKEN COQUILLES | 19
knolselderij | enoki | lavas | kreeftensaus

GEGRATINEERDE KREEFT | 24
coquille | groene groenten | roomkaas | sriracha

LANGOUSTINES | 22
bouquet garni | tomaat | cognac | peterselie

HOLLANDSE GARNALENKROKETJES | 19
toast | cocktailsaus

GAMBA'S KNOFLOOK | 18
knoflook | zeegroenten | cherrytomaten | citroen

PETITS FRUIT DE MER | 18
wisselende zeevruchten | knoflook | zeegroenten

SALADES

CAESARSALADE | 14
klassieke caesardressing | knoflookcroutons | gekookt ei | Parmezaanse kaas
optioneel met kip van Ammerlaan, gerookte zalm, tonijntataki of gamba's + 5

GEROOSTERDE GROENTENSALADE | 16
venkel | tomaat | spinazie | Parmezaanse kaas | truffeldressing

SOEPEN

geserveerd met brood

BISQUE D'HOMARD | 21
cognacroom | kreeft

BOUILLABAISSE | 19
klassieke Franse vissoep, geserveerd met rouille

HOOFDGERECHTEN

KREEFT

GEGRILD, GEKOOKT OF GEGRATINEERD 400 GRAM | DAGPRIJS
boter | spinazie | friet

VIS

VANGST VAN DE DAG | DAGPRIJS

GEGRILDE TONIJNFILET | 30
pompoen | venkel | bimi | tsuyu-jus

PASTA VONGOLE | 30
linguine | cherrytomaat | zeegroenten

VIS UIT ONZE EIGEN NOORDZEE

SLIPTONGEN | 28
3 in roomboter gebakken sliptongen
friet | salade

ZEETONG | 38
2 in roomboter gebakken zeetongen
friet | salade

PIETERMANFILET | 29
knolselderij | groene groenten | kreeftensaus

KABELJAUW | 30
truffelrisotto | shiitake | Parmezaanse beurre blanc

VLEES

BAVETTE 200 GRAM | 30
knolselderij | zuurkool | shiitake | tsuyu-jus

VIGO BURGER | 26
brioche | augurk | jalapeño | cheddar | homemade BBQ-saus | friet

VEGA

TRUFFELRISOTTO | 26
courgette | shiitake | amandelcrumble

REDEFINE MEAT BURGER | 24
brioche | augurk | jalapeño | cheddar | homemade BBQ-saus | friet

''Redefine Premium Burger is een stevige plantaardige burger die speciaal is gemaakt om de zintuigen te prikkelen. De vlezige smaak en de grove gemalen textuur vormen de perfecte basis voor het bouwen van een heerlijke hamburger.''

BIJGERECHTEN

PORTIE FRIET | 6

SPECIAL FRIES | 8
citrusmayonaise | homemade BBQ-saus | jalapeño | lente-ui | spicy crumble

GROENE SALADE | 4.5

GEWOKTE SPINAZIE | 6

GEWOKTE GROENTEN | 6

KIDS

KIPFILET | 16
frietjes | salade

KIBBELING | 16
frietjes | salade

1 SLIPTONG PANKLAAR (MAKKELIJK TE FILEREN) | 14
frietjes | salade

NAGERECHTEN

VIGO'S CAFÉ GOURMAND | 11
Friandises met keuze uit koffie of thee

WINTER CRÈME BRÛLÉE | 11

MOELLEUX AU CHOCOLAT | 12
karamel | witte chocolade | mokka-ijs

PISTACHE TIRAMISU | 12
pistache | Frangelico

KAASPLANKJE | 17
5 soorten kaas | truffelhoning | vijgenbrood

BEKIJK OOK ONZE DRANK- EN DESSERTKAART
MET ONZE MOOIE PORT EN DESSERTWIJNEN

LOBSTER TUESDAY

ELKE DINSDAG GENIET JE BIJ ONS VAN EEN HEERLIJK 4-GANGEN
KREEFTENMENU VOOR SLECHTS 65,- PER PERSOON.

ONTVANG ELKE WEEK ONS KREEFTENMENU
ALS EERSTE VIA ONZE NIEUWSBRIEF.

HEEFT U EEN SPECIALE WENS?

NAAST ONZE WEKELIJKSE VANGST KUNT U OOK UW VIS- OF KREEFTENSOORT RESERVEREN. VRAAG ONZE DAMES/HEREN VAN DE BEDIENING NAAR DE MOGELIJKHEDEN.

WIJ WERKEN ALLEEN MET DAGVERSE VIS.

DAGELIJKS KRIJGEN WIJ VIS, SCHAAL- EN SCHELPDIEREN UIT ALLE DELEN VAN DE WERELD BINNEN. OF HET NOU UIT VIGO IN SPANJE OF ONS EIGEN SCHEVENINGEN IS, KWALITEIT STAAT VOOROP.

WIJNEN VOOR THUIS?

IN ONZE SEAFOODSHOP AAN DE AERT VAN DE GOESSTRAAT 34 VERKOPEN WIJ OOK EEN UITGEBREIDE SELECTIE WIJNEN UIT ONZE RESTAURANTS.
KOM EENS LANGS EN LAAT JE ADVISEREN DOOR ONZE SOMMELIER SENNE JANSEN

CATERING AAN HUIS OF OP DE ZAAK.

SINDS KORT IS ST. VINOLOGISCH CATERING TOEGEVOEGD AAN DE VIGO FAMILY.
BEKIJK WWW.STVINOLOGISCH.NL VOOR ALLE MOGELIJKHEDEN

EST. 2012

VIGO

DELIVERY

Aert van der Goesstraat 34 | Statenkwartier
vigodelivery@vigofamily.nl | www.vigodelivery.nl

WINE & SEAFOODBAR

AREIA

BY VIGO

Dr. Lelykade 24-A | haven van Scheveningen
areia@vigofamily.nl | www.restaurantareia.nl

THE OLD

JAZZ

DRINKS & DINNER

Aert van der Goesstraat 7 | Statenkwartier
theoldjazz@vigofamily.nl | www.theoldjazz.nl

BISTRO

LEMON

GRASS

Dr. Lelykade 24 | haven van Scheveningen
lemongrass@vigofamily.nl | www.lemongrass.nl

WINE & OYSTER BAR

VINOSTRA

Aert van der Goesstraat 40 | Statenkwartier
vinostra@vigofamily.nl | www.vinostra.nl

EST. 2012

VIGO

SEAFOODBAR

Aert van der Goesstraat 9 | 070 – 205 02 73

vigoseafoodbar@vigofamily.nl | www.vigoseafoodbar.nl