

# Tapas

—Van 15:00 tot 18:30

S  
E  
A  
F  
O  
O  
D

**WULKEN** 9,00

*Whelks*

**KREUKELS** 9,00

*Periwinkles*

**GRIJZE GARNALEN** 9,00

*Grey shrimps*

**OESTER “OSTRA REGAL” | PER STUK** 3,60

*Oysters on the half shell | per piece*

**FRITTURA DI PESCE** 18,00

Mix van gefrituurde visjes—aioli

*Fried fish mix—catch of the day—aioli*

**GARNAALKROKET | PER STUK** 5,40

Citroen—gefrituurde peterselie

*Shrimp croquette—lemon—fried parsley | per piece*

**KAASKROKET | PER STUK** 4,60

Citroen—gefrituurde peterselie

*Cheese croquette—lemon—fried parsley | per piece*

**STEAK TARTARE** 22,00

Ansjoovissaus—olijven uit Taggia—hazelnoot

*Anchovy sauce—olives from Taggia—hazelnut*

**PASTRAMI SANDWICH** 16,00

Pastrami—kaas—salade—mosterd

*Pastrami—cheese—salad—mustard*

**BRUSCHETTA SURPRISE 3 STUKS** 12,00

**BURRATA TOMATENSALADE ± 250g** 26,00

*Burrata—tomato salad*

ONA

# Welkom in Ona!

—Het zuster restaurant van 't Werftje.

Al onze gerechten zijn initieel gecreëerd om te delen & komen synchroon door. We leggen de focus steeds dicht bij onze seizoensgebonden terroir met een Italiaanse twist, onder leiding van onze chef "Vittorio Cerrone".

LUNCH 11:30 - 15:00

TAPAS 15:00 - 18:30

DINNER 18:30 - 21:30

## Voorgerechten

<b>WULKEN</b> <i>Whelks</i>	S E A F O O D	9,00
<b>KREUKELS</b> <i>Periwinkles</i>		9,00
<b>GRIJZE GARNALEN</b> <i>Grey shrimps</i>		9,00
<b>OESTER "OSTRA REGAL"   PER STUK</b> <i>Oysters on the half shell   per piece</i>		3,60
<b>FRITTURA DI PESCE</b> Mix van gefrituurde visjes—aioli <i>Fried fish mix—catch of the day—aioli</i>		18,00
<b>GARNAALKROKET   PER STUK</b> Citroen—gefrituurde peterselie <i>Shrimp croquette—lemon—fried parsley   per piece</i>		5,40
<b>KAASKROKET   PER STUK</b> Citroen—gefrituurde peterselie <i>Cheese croquette—lemon—fried parsley   per piece</i>		4,60
<b>STEAK TARTARE</b> Ansjovissaus—olijven uit Taggia—hazelnoot <i>Anchovy sauce—olives from Taggia—hazelnut</i>		22,00
<b>BURRATA TOMATENSALADE ± 250g</b> <i>Burrata—tomato salad</i>		26,00
<b>VITELLO TONNATO "PIEMONTE MOOD" ELI'S FAVOURITE ♥</b>		25,00
<b>JAPANESE BEEF KATSU SANDO "ITALIAN STYLE"</b> Mornay saus—gezouten pinda gel <i>Mornay sauce—salted peanut gel "Italian style"</i>	28,00	
<b>FOCACCIA "LIGURE"</b> Crème van kippenvel—Cantabrico ansjovis—gel van ei <i>Chicken skin cream—Cantabrico anchovy—egg gel</i>	29,00	
<b>COQUILLE SAINT-JACQUES TARTARE</b> Mayonaise van zwarte look—kaviaar <i>Black garlic mayonnaise—caviar</i>	37,00	
<b>"EGG 64 SOUS VIDE"</b> Kaas fondue—zwarte truffel—zwart guttiau brood <i>Cheese fondue—black truffle—black guttiau bread</i>	35,00	
<b>PARMIGIANA 2.0</b> Espuma van parmezaan—gerookte burrata crème—basilicumsaus <i>Parmesan espuma—smoked burrata cream—basilicum sauce</i>	17,00	

# Pasta's

<b>TAJARIN</b> "Kleine tagliatelle"—ragout <i>"Small tagliatelle"—ragout</i>	23,00
<b>AMATRICIANA ORIGINAL "ROMA"</b> <small>FORZA LAZIO!</small> De traditionele amatriciana uit "Rome"	25,00
<b>FREGOLA</b> Runderfond—gemarineerde pikante mossels —geitenkaas—pijnboompitten <i>Beef fond—marinated spicy mussels—goat cheese—pine nuts</i>	26,00
<b>VISSOEP</b> Rode poon—kikkererwten—miso—selder <i>Gurnard fish soup—chickpeas—miso—celery</i>	18,00

# Hoofdgerechten

<b>LAMSKROON</b> Jus van paling—zoete salade <i>Rack of lamb—eel sauce—sweet salad</i>	45,00
<b>TARBOT IN DE OVEN</b> Oestersaus—gekonfijte sinaas <i>Turbot in the oven—oyster sauce—candied orange</i>	37,00
<b>HEILBOT</b> Kaviaar—gel van ei—runderfond—gefermenteerde groenten <i>Halibut—caviar—egg gel—beef fond—fermented vegetables</i>	49,00
<b>OSSENSTAART "ALLA VACCINARA"</b> Seizoensgroenten—tomatensaus—parmezaan <i>Oxtail—seasonal vegetables—tomato sauce—parmesan</i>	29,00
<b>PLATEAU FRUITS DE MER</b> Onze gekende zeevruchtenschotel geserveerd op ijs met: oesters—krab—langoustines—koningsgarnalen wulken—kreukels—scheermessen—grijze garnalen... Al het beste uit onze Noordzee! <i>An on ice served seafood platter with: oysters—crab—langoustines —king prawns—whelks—periwinkles—razor clams—grey shrimps... All the good stuff our Northsea has to offer!</i>	63,00 / PP
<small>Wij werken uitsluitend met seizoengebonden zeevruchten, de verkrijgbaarheid van deze producten hangen steeds af van de weersomstandigheden. <i>We always work with seasonal seafood. The availability of these products usually depends on weather conditions.</i></small>	
<b>SUPPLEMENT 1 GEKOOKTE KREEFT</b> <i>Supplement 1 cooked lobster</i>	49,00
<b>FRISSE SALADE</b> <i>Fresh side salad</i>	6,00

ONA

# Desserts

TIRAMISU 2.0 9,00

PACO JET CHOCOLADE-IJS 12,00

Olijfolie—zout

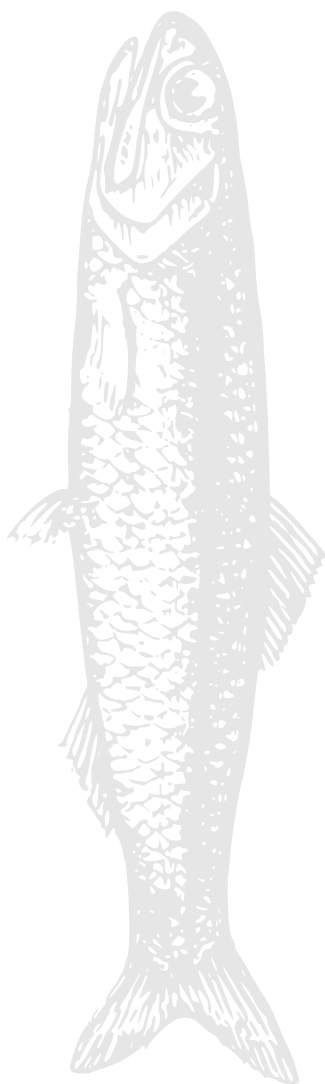
*Paco jet chocolate ice cream—olive oil—salt*

FRUITIGE VERRASSING 10,00

*Fruity surprise*

DAME BLANCHE 8,00

*Vanilla ice cream—hot chocolate sauce*



~~ONA~~