



All Day

FROM 12:00 TILL 22:00

Sandwiches

FROM 12:00 TILL 16:00

STEAK SANDWICH

steak, avocado, baby gem, cheddar and spicy mayonnaise 16.25

TUNA SALAD ASIAN STYLE

togarashi, spring onion and sweet sour cucumber 15.5

TOAST AVOCADO

cherry tomato, radish, cucumber and green herbs mayonnaise 13
optional: poached egg +2.5
smoked salmon +4.5
Iberico pata negra +7.5

BURRATA

burrata crème, basil, pistachio pesto, figs and aceto balsamico 13
optional: Iberico pata negra +7.5

PULLED CHICKEN

vadouvan mayonnaise, cucumber and pineapple 14.75

CARPACCIO SANDWICH

truffle mayonnaise, pine nuts, bacon, parmesan cheese, pickled mustard seeds and herb salad 15.25

BLACK TIGER ROLL

brioche bun, baby gem, garlic, parsley and lime 19.5

Salads

BEEF TATAKI SALAD

steak, sesame vinaigrette, radish and shiso 19.5

BURRATA SALAD

basil, pistachio pesto, cherry tomato and figs 18.75

JAPANESE CAESAR SALAD

baby gem, cucumber, shoyu egg, bacon, parmesan cheese, and a dressing of anchovies and yuzu 14.75
optional: chicken katsu +5.75 • ebi tempura +8.25

Oysters

OYSTERS CLASSIC

red wine vinegar, shallot and lemon per two 9 • per six 27

OYSTERS PORNSTAR MARTINI

granita of passionfruit, vanilla, vodka, champagne and lime per two 10.5 • per six 29.5

OYSTERS TOKYO STYLE

ponzu, chili and fried onion per two 9.75 • per six 28.5

OYSTERS TASTING (6PCS)

classic, pornstar and tokyo style 28

Sashimi

SALMON (4PCS) kizami wasabi and ginger 8

TUNA (4PCS) kizami wasabi and ginger 10.5

HAMACHI (4PCS) kizami wasabi and ginger 12

SASHIMI TO SHARE (12PCS)

salmon, tuna and hamachi 29

Sushi

(4/8 PCS)

SEARED SALMON

cucumber, avocado, yuzu mayonnaise and kataifi 11 • 19.5

SEARED BEEF

asparagus, truffle mayonnaise, spring onion and fried onion 12 • 21

SCALLOP ROLL

crispy ebi, truffle, asparagus and unagi sauce 14 • 25

SHRIMP ROCK ROLL

ebi tempura, crab, avocado, cucumber and yuzu 14 • 25

RED DRAGON

crispy ebi, beef, ponzu teriyaki, avocado and tobiko 14 • 25

CRISPY CHICKEN

korean fried chicken, spring onion, katsu sauce and furikake 11 • 19.5

SPICY TUNA ROLL

togarashi, cucumber, spring onion, kimchi and spicy mayonnaise 12 • 21

VEGGIE ROLL

cauliflower tempura, vadouvan mayonnaise and hazelnut crumble 10.5 • 20.5

CRISPY ROLL

crispy ebi, takuan, avocado, kimchi and spicy mayonnaise 12 • 21

SHARING SUSHI DELUXE (36PCS) 82.5

SHARING SUSHI (24PCS) 57.5

SHARING SUSHI (12PCS) 29.5

Sides

FRIES

with mayonnaise 5.75

FRIES ITALIAN STYLE

truffle mayonnaise and parmesan cheese 6.75

MISO EGGPLANT

miso caramel, fried onion, spring onion and chili 10.5

BABY GEM

ponzu vinaigrette, radish and chives 6.5

SEASONAL VEGETABLES

yuzu dressing, sesame and vegetable chips 9.5

TRUFFLED BIMI

grilled bimi, truffle teriyaki and vegetable chips 14

To share

ARTISAN BREAD

Italian flatbread, aioli, mediterranean dip and anchovy stuffed olives 10.75

EDAMAME GRACE

kimchi, tofu and sesame 8.5

PATA NEGRA (100GR)

Iberico porc, aged for 36 months 19

SCALLOP CEVICHE

radish, avocado, coriander, yuzu and crispy noodles 21

TUNA TATAKI

togarashi, cucumber, seaweed salad and wasabi mayonnaise 18.5

TUNA TARTARE

avocado, cucumber, jalapeños, crispy nori and shiso 18.5

GYOZA'S (4 PIECES)

chicken 13 • vegetarian 12.5
soya and ponzu sauce, furikake and nori

EMPANADAS (2 PIECES)

Colombian aji dip and lime beef 10.5 • vegan 10.5

BEEF TATAKI

steak, sesame vinaigrette, radish and shiso 18

STEAK TARTARE ASIAN STYLE

gochujang, chives, shallot, olive oil and shiso 19.5

CARPACCIO

truffle mayonnaise, pine nuts, bacon, parmesan cheese and herb salad 17

BLACK TIGER SHRIMPS (4PCS)

whole served in shell, BBQ style, garlic, parsley and lime 22.5

VONGOLE

white wine sauce, garlic, parsley and hint of chili 24

CRISPY SALMON (4PCS)

crispy sushi rice, salmon tartare, yuzu mayonnaise and crispy nori 12.5

BLACK ANGUS SLIDERS (2PSC)

brioche, baby gem, tomato, cheddar, pickle and red onion 19.5

CHICKEN SLIDERS (2PCS)

brioche, chicken katsu, baby gem, coleslaw, tomato and jalapeño mayonnaise 21.5

REDEFINE SLIDERS (2PCS)

brioche, baby gem, tomato, cheddar, pickle and red onion 18.5

Mains

(TO SHARE)

optional add for all main dishes:

½ lobster +39 or 2 black tiger shrimps +12.5

FILET MIGNON (200 GR)

from robata grill, with seasonal vegetables and Grace sauce 39

RIB EYE (250 GR)

from robata grill, with seasonal vegetables and Grace sauce 38

BAVETTE (200 GR)

from robata grill, with seasonal vegetables and Grace sauce 29.5

ROASTED CHICKEN

from robata grill, with seasonal vegetables and Grace sauce 24.5

BEEF CHEEK ASIAN STYLE

slowly cooked, korean bbq sauce, crispy rice and bimi 28.5

LINGUINE VONGOLE

white wine sauce, garlic, parsley and hint of chili 29.5

SEA BASS

fennel, baby carrot and caviar sauce 31.5

COD

cauliflower, vadouvan beurre blanc and parsley 28

GNOCCHI DI PATATA

eggplant, zucchini and sweet bell pepper foam 24.5

LINGUINE LOBSTER

lobster bisque, tomato and parsley 39.5

Desserts

GRACE'S GRILLED PINEAPPLE

5-spice caramel, coconut ice cream & crumble and pineapple foam 14.5

CRÈME BRÛLÉE

cinnamon, seasonal fruits and vanilla ice cream 13

CHOCOLATE DOME

dark chocolate, vanilla cream, hot chocolate sauce and ice cream 14

TIRAMISU

pistachio, milk chocolate and kataifi 13.5

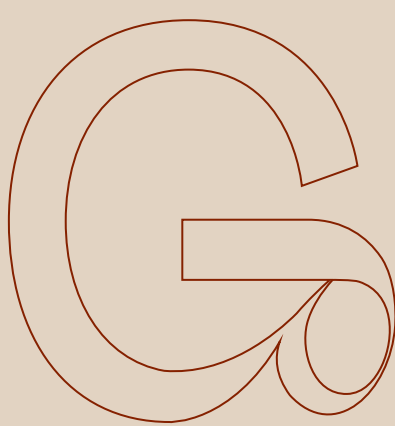
GRACE'S FESTIVE DESSERT

(served per two)

a fest for the eye, a combination of our desserts and more 32.5

● VEGAN ● VEGETARIAN ♥ GRACES' FAVORITES

OUR DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS, PLEASE ASK OUR STAFF FOR MORE INFORMATION



All Day

VAN 12:00 TOT 22:00

Sandwiches

(VAN 12:00 TOT 16:00)

STEAK SANDWICH

steak, avocado, baby gem, cheddar en pittige mayonaise 16.25

TONIJNSALADE AZIATISCHE STIJL

togarashi, lente-ui en zoetzure komkommer 15.5

TOAST AVOCADO

cherrytomaat, radijs, komkommer en groene kruidenmayonaise 13

optioneel:

gepocheerd ei +2.5

gerookte zalm +4.5

iberico Pata Negra +7.5

BURRATA

burrata-crème, basilicum, pistachepesto, vijgen en aceto balsamico 13

Optioneel: Iberico Pata Negra +7.5

PULLED CHICKEN

vadouvan-mayonaise, komkommer en ananas 14.75

CARPACCIO SANDWICH

truffelmayonaise, pijnboompitten, bacon, Parmezaanse kaas, ingelegde mosterzadjes en kruidensalade 15.25

BLACK TIGER ROLL

brïoche broodje, baby gem, knoflook, peterselie en limoen 19.5

Salades

BEEF TATAKI SALADE

steak, sesamvinaigrette, radijs en shiso 19.5

BURRATA SALADE

basilicum, pistachepesto, cherrytomaat en vijgen 18.75

JAPANSE CAESAR SALADE

baby gem, komkommer, shoyu-ei, bacon, Parmezaanse kaas en een dressing van ansjovis en yuzu 14.75

optioneel:

chicken katsu +5.75

ebi tempura +8.25

Oesters

OESTERS CLASSIC

rode wijnazijn, sjalot en citroen

per twee 9

per zes 27

OESTERS PORNSTAR MARTINI

granita van passievrucht, vanille, wodka, champagne en limoen

per twee 10.5

per zes 29.5

OESTERS TOKYO STYLE

ponzu, chili en gefrituurde ui

per twee 9.75

per zes 28.5

OESTERPROEVERIJ (6 STUKS)

Classic, Pornstar en Tokyo Style 28

Sashimi

ZALM (4 STUKS)

kizami wasabi en gember 8

TONIJN (4 STUKS)

kizami wasabi en gember 10.5

HAMACHI (4 STUKS)

kizami wasabi en gember 12

SASHIMI OM TE DELEN (12 STUKS)

zalm, tonijn en hamachi 29

Sushi

(4/8 STUKS)

SEARED SALMON

komkommer, avocado, yuzu-mayonaise en kataifi 11 • 19.5

SEARED BEEF

asperge, truffelmayonaise, lente-ui en gefrituurde ui 12 • 21

SCALLOP ROLL

crispy ebi, truffel, asperge en unagi-saus 14 • 25

SHRIMP ROCK ROLL

ebi tempura, krab, avocado, komkommer en yuzu 14 • 25

RED DRAGON

crispy ebi, beef, ponzu-teriyaki, avocado en tobiko 14 • 25

CRISPY CHICKEN

koreaanse gefrituurde kip, lente-ui, katsu-saus en furikake 11 • 19.5

SPICY TUNA ROLL

togarashi, komkommer, lente-ui, kimchi en pittige mayonaise

12 • 21

VEGGIE ROLL

bloemkooltempura, vadouvan-mayonaise en hazelnootcrumble 10.5 • 20.5

CRISPY ROLL

crispy ebi, takuan, avocado, kimchi en pittige mayonaise 12 • 21

SHARING SUSHI DELUXE (36 STUKS) 82.5

SHARING SUSHI (24 STUKS) 57.5

SHARING SUSHI (12 STUKS) 29.5

Sides

FRIET

met mayonaise 5.75

FRIET ITALIAANSE STIJL

truffelmayonaise en Parmezaanse kaas 6.75

MISO AUBERGINE

miso karamel, gefrituurde ui, lente-ui en chili 10.5

BABY GEM

ponzu-vinaigrette, radijs en bieslook 6.5

SEIZOENSGROENTEN

yuzu-dressing, sesam en groentechips 9.5

TRUFFEL BIMBI

gegrilde bimi, truffel-teriyaki en groentechips 14

To Share

AMBACHTELIJK BROOD

Italiaans platbrood, aioli, Mediterrane dip en ansjovisge vulde olijven 10.75

EDAMAME GRACE

kimchi, tofu en sesam 8.5

PATA NEGRA (100GR)

Iberico varkensvlees, 36 maanden gerijpt 19

SINT-JAKOBSSCHELP CEVICHE

radijs, avocado, koriander, yuzu en krokante noedels 21

TONIJN TATAKI

togarashi, komkommer, zeewiersalade en wasabi-mayonaise 18.5

TONIJNTARTAAR

avocado, komkommer, jalapeños, krokante nori en shiso 18.5

GYOZA'S (4 STUKS)

kip 13

vegetarisch 12.5

geserveerd met sojasaus, ponzu, furikake en nori

EMPANADA'S (2 STUKS)

geserveerd met Colombiaanse ají dip en limoen

RUNDVLEES 10.5

VEGAN 10.5

BEEF TATAKI

steak, sesamvinaigrette, radijs en shiso 18

STEAK TARTAAR AZIATISCHE STIJL

gochujang, bieslook, sjalot, olijfolie en shiso 19.5

CARPACCIO

truffelmayonaise, pijnboompitten, bacon, Parmezaanse kaas en kruidensalade 17

BLACK TIGER GARNALEN (4 STUKS)

hele garnalen in schaal, BBQ-stijl met knoflook, peterselie en limoen 22.5

VONGOLE

wittewijnsaus, knoflook, peterselie en een vleugje chili 24

KROKANTE ZALM (4 STUKS)

krokante sushiijst, zalmartaar, yuzu-mayonaise en krokante nori 12.5

BLACK ANGUS SLIDERS (2 STUKS)

brïoche, baby gem, tomaat, cheddar, augurk en rode ui 19.5

CHICKEN SLIDERS (2 STUKS)

brïoche, chicken katsu, baby gem, coleslaw, tomaat en jalapeño-mayonaise 21.5

REDEFINE SLIDERS (2 STUKS) (VEGAN)

brïoche, baby gem, tomaat, cheddar, augurk en rode ui 18.5

Hoofdgerechten

optioneel bij alle hoofdgerechten:

½ Kreeft +39 / 2 Black Tiger Garnalen +12.5

FILET MIGNON (200 GR)

van de robata grill, met seizoensgroenten en Grace-saus 39

RIBEYE (250 GR)

van de robata grill, met seizoensgroenten en Grace-saus 38

BAVETTE (200 GR)

van de robata grill, met seizoensgroenten en Grace-saus 29.5

GEROOSTERDE KIP

van de robata grill, met seizoensgroenten en Grace-saus 24.5

RUNDERWANG AZIATISCHE STIJL

langzaam gegaard, Koreaanse BBQ-saus, krokante rijst en bimi 28.5

LINGUINE VONGOLE

wittewijnsaus, knoflook, peterselie en een vleugje chili 29.5

ZEEBAARS

venkel, babywortel en kaviaarsaus 31.5

KABELJAUW

bloemkool, vadouvan beurre blanc en peterselie 28

GNOCCHI DI PATATA

aubergine, courgette en schuim van zoete paprika 24.5

LINGUINE KREEFT

kreeftenbisque, tomaat en peterselie 39.5

Desserts

GRACE'S GEGRILDE ANANAS

5-spice karamel, kokosijs, crumble en ananasschuim 14.5

CRÈME BRÛLÉE

Kaneel, seizoensfruit en vanille-ij 13

CHOCOLADE DOME

Pure chocolade, vanillecrème, warme chocoladesaus en ijs 14

TIRAMISU

Pistache, melkchocolade en kataifi 13.5

GRACE'S FEESTELIJK DESSERT (GESERVEERD PER TWEED)

Een feest voor het oog: een combinatie van onze desserts en meer 32.5

● VEGAN ● VEGETARISCH ♥ GRACE'S FAVORIETEN

ONZE GERECHTEN KUNNEN ALLERGENEN BEVATTEN, VRAAG ONZE MEDEWERKERS VOOR MEER INFORMATIE