

Oh Restaurant, een vaste waarde sinds 2004 op het gastronomisch toneel in St.-Idesbald en reeds menige jaren erkend door Michelin en Gault & Millau. Chef Ivan Puystiens is tevens een gepassioneerde Lekkere Westen kok die met streekproducten kookt. Oh Restaurant biedt afhaalgerechten en -menu's aan met restaurantkwaliteit. Bij alle gerechten werd nagedacht hoe het u zo eenvoudig mogelijk te maken, om u een zorgeloos feest te garanderen. Wij wensen u alvast een fijn eindejaar toe.

Een greep uit onze tapas, koude- en warme hapjes op originele porseleinen bordjes of in leuke glaasjes gedresseerd. Zonder stress voor mislukking, zonder lastige afwas, niets overscheppen en gepresenteerd zoals in het restaurant... .

Uw gasten heerlijk ontvangen en zelf meegenieten aan tafel, **dat is pas FEEST!**

➤ Amuses

- **Koude hapjes** (assortiment 6 stuks) **€17.00**
Noordzee krab | boontjes | doperwtjes | tomaat
Gemarineerde St.-Jacobs | aardpeer | Avruga kaviaar
Wilde zalm | zalmeitjes | yoghurt | limoen
Carpaccio van gamba | sudashi gel | Boeddha's hand | rammenas |
Scheermes en kokkels | escabeche | gepofte kapper | zeekraal crème
Crèmeux van ganzenlever | kersen
- **Koude hapjes Deluxe**
Mini Pomme Moscovite met Royal Baeri Caviar **€12.00**
St- Jacobsmossel met Royal Baeri Caviar **€12.00**
Tartaar van langoustines met Royal Baeri Caviar **€12.00**
- **Kaviaar**
Royal Baeri Caviar 10gr (**€20.00**) | 30gr (**€40.00**) | 50gr (**€70.00**) | 125gr (**€145.00**)
- **Hapjespiramide** **€125.0**
Om uw gasten te verrassen of als geschenk : 100 spiesjes met composities van foie gras | kreeft | mozzarella & tomaat | nobashi garnaal | Italiaanse ham | preskop met truffel | gemarineerde zalm | etc. ...
- **Warme hapjes**
Kwartelboutjes | truffelsausje **€4.00/stuk**
Nobashi garnaal | sesam & yuzu dip **€4.00/stuk**
Krab in krokante brickdeeg | finger stick | zoetzure dip **€5.00/stuk**

➤ Soepen

- Bisque** van zandkrab & kreeft **€18.00/liter**
- Velouté** van champignons & truffel **€18.00/liter**

➤ Tijdloze klassiekers met ½ Schotse blauwe kreeft (per 2 pers.) **€27.00/pp**

- **Koude bereiding**
'Belle vue': gekookt | salade | tomaat | gepocheerd ei | mayo & cocktailsaus
- **Warme bereiding**
'Thermidor' : gebakken in Big Green Egg | lichte mosterdsaus | gegratineerd met Keiemtaler
'A l'Armoricaïne': gebakken in Big Green Egg | geflambeerd met cognac

Oh Restaurant's befaamde buffetten

- **Visbuffet** (vanaf 4pers.) **€30.00/pp**
Krab- & zalmterrine | Brandade van kabeljauw | Terrine mosseltjes | Artisanaal gerookte zalm

Tomaat met handgepelde garnaal | Kokkeltjes | Scheermesjes | Diepzeegarnaal | Rivierkreeftjes |
Langoustines | Salades en sausjes inbegrepen

Buffet Land & Zee (vanaf 4pers.) **€45.00/pp**

Idem visbuffet, aangevuld met: Américain préparé Oh style | Huisgemaakte preskop met truffel | Kippenreepjes tandoori | Italiaanse ham & mozzarella di Buffala | Huisgemaakte paté met augurkjes & zilveruitjes

- **Extra garnituren** (75gr/pp)
 - Groene aspergesalade | mosterdvinaigrette **€2.90**
 - Chutney van courgette | tomaat **€1.90**
 - Aardappelsalade | fijne kruiden | huisgemaakte mayonaise **€1.70**

➤ Voorgerechten

- **Koud voorgerecht**
 - Gemarineerde St.-Jacobs** | aardpeer | Avruga kaviaar (Royal Baeri Caviar suppl.€9) **€16.00**
 - Terrine met krab en zalm** | zalmkaviaar **€14.00**
 - Ganzenleverterrine** home made | chutney | rozijnen- en notenbrood **€16.00**
 - Pomme moscovite** | met 10gr Royal Belgian Caviar **€20.00**
- **Warm voorgerecht** eenvoudig op te warmen op 180°
 - Gegratineerde oester** | champagnesaus 6 stuks (15min.) **€19.00**
 - Open lasagne met kreeft** | Dugléré saus (15min.) **€26.00**
 - Gebakken St.-Jacobsmossel** uit Dieppe | aardpeer | truffelsaus (10min) **€22.00**

➤ Hoofdgerechten

- **Vis**
 - Jonge tarbot filet** | champagnesaus **€23.00**
 - Zeebaars à la plancha** | basilicum | tomatensaus **€23.00**
 - Tongscharfilet** | stukjes kreeft | Nantua saus **€20.00**
 - Zozoi van Noordzeevis** (min. 2 pers.) **€35.00/pp**
Ovenschotel met zeebaars | jonge tarbot | tongschar | garnaltjes | stukjes kreeft | rivierkreeft | mosseltjes | kokkeltjes | fijne groentjes | lichte witte wijnsaus
 - Onze befaamde bouillabaisse** (min. 2 pers.) **€35.00/pp**
Zeebaars | jonge tarbot | tongschar | krabbenpoten | kreeftenvlees | rivierkreeft | kokkeltjes | saffraanaardappeltjes | huisbereide croûtons | rouille
- **Vlees & wild** (in Big Green Egg gegrild)
Op te warmen in oven 180° | Sausen en appeltje met veenbessen inbegrepen
 - Polder hazenrug** **€20.00**
 - Civet van Polderhaas** **€14.00**
 - Hazenbout** **€16.00**
 - Filet van hertenkalf** **€22.00**
 - Filet van fazant** **€18.00**

➤ Garnituren bij vis- en vleesgerechten (75g/pp)

- Handgerold 'MHamsa griesmeel of Fregola **€2.30**
- Groene asperges **€2.90**
- Stampers van Charlotte aardappelen met truffelsnippers **€2.80**
- Gratin dauphinois (individueel, klaar om op bord te schikken) **€2.30**

Oh KadOh waardebon Een veel gesmaakt geschenk, ideaal voor de fijnproever die graag verwend wordt.

Wij sluiten alle bestellingen af voor kerst op 23/12 en voor Oud- en Nieuwjaar op 30/12 telkens om 14u. Alle bestellingen zijn af te halen in Oh restaurant (op 24/12 en 31/12 van 11 tot 18u00 | op 25/12 van 11 tot 12u | op 1 januari zijn we gesloten)