



## Oesters

**Zeeuwse creuses** **6 stuks** 19,50

**Zeeuwse platte** **6 stuks** 28,50

**Fines de Claire** **6 stuks** 17,50

**Assortiment oesters** **6 stuks** 21,50

**Zeeuwse creuse** ♦ komkommer ♦ korenwijn ♦ basilicum **3 oesters** 11,00

**Zeeuwse creuse** ♦ spinazie ♦ hollandaisesaus **3 oesters** 13,50

## Zeeuwse mosselen **Imperial**

**voorgerecht** 13,50

**hoofdgerecht** 26,50



**Heeft u een allergie? Laat het ons weten.**



## Lucius menu

39,50 **per persoon**

### Voorgerechten **á la carte 13,50**

**Zachte tortilla** gamba's ♦ mango ♦ ui  
tomaat ♦ koriander ♦ avocado- aïoli

**Gegrilde octopus** fava ♦ tzatziki ♦ Kalamata- olijven

**Kerriewelouté** krab ♦ Granny Smith

### Hoofdgerechten **á la carte 26,50**

**Zeeduivelmedaillon** zoete aardappel ♦ kreeftenjus ♦ buikspek

**Kabeljauwfilet** maiscrème ♦ basilicum-beurre blanc

**Dorade** venkelsalade ♦ limoenvinaigrette

### Nagerechten **á la carte 9,50**

**Amsterdamse flauwekulparfait** Haagse bluf ♦ vlierbloesemascarpone

**Chocolade-hazelnoot marquise** gebakken peer ♦ vanilleroom

**Kokos-hangop** ananas ♦ kardemom-sinaasappelsaus



## Schaal- & schelpdieren

### **Plateau Lucius 139,50 voor 2 personen**

hele Canadese kreeft ♦ 12 oesters van het seizoen  
langoustines ♦ gamba's ♦ Noordzee krabpoten  
spinkrab ♦ Hollandse garnalen ♦ vongole  
kokkels ♦ bulots ♦ alikruiken

### **Plateau Fruits de mer 75,00**

halve Canadese kreeft ♦ 6 oesters van het seizoen  
langoustines ♦ gamba's ♦ Noordzee krabpoten  
spinkrab ♦ Hollandse garnalen ♦ vongole  
kokkels ♦ bulots ♦ alikruiken

### **Plateau Crustacés 52,50**

halve Canadese kreeft ♦ Noordzee krabpoten  
gamba's ♦ langoustines ♦ spinkrab ♦ Hollandse garnalen

### **Canadese kreeft koud of warm geserveerd**

**half** 22,50 **heel** 42,50

### **Gebakken black tiger gamba's**

**voorgerecht** 16,50 **hoofdgerecht** 26,50



## Lucius á la carte

### Voorgerechten

**Haring** ♦ Amsterdams zuur 7,50  
met een glaasje korenwijn 10,00

**Hollandse garnalen** cocktailsaus ♦ toast 18,50

**Gerookte paling** mierikswortelcrème ♦ toast 21,50

**Noordzee plateau voor 2 personen** 35,00

Haring ♦ gerookte paling ♦ Hollandse garnalen ♦ makreelsalade  
mierikswortelcrème ♦ cocktailsaus ♦ Amsterdams zuur ♦ toast

**Zeewiersalade** rivierkreeftjes ♦ komkommer  
shiitake ♦ sesam ♦ Japanse mayonaise 16,50

**Gerookte Noorse zalm** blini ♦ crème fraîche 18,50

**Krabcocktail** toast 18,50

**Finest selected Baeri caviar by Persian Caviar 10 gram**

blini ♦ crème fraîche ♦ Ketel 1 wodka 35,00

**Coquilles** guacamole ♦ crispy pancetta 16,50

**Gebakken scheermessen of vongole** knoflook ♦ sjalot ♦ rode peper 11,50

### Soepen

**Vissoep Lucius** Parmezaanse kaas ♦ rouille ♦ croûtons 9,50

**Kreeftenbisque** cognacroom 13,50

**Kerriewelouté** Granny Smith 9,50 



## Hoofdgerechten

### Vangst van de dag

**dagelijks wisselende specialiteit dagprijs**

**Sliptongen** in de roomboter gebakken 25,50

**Noordzee tong 600 gram** in de roomboter gebakken 55,00

**Tarbotmoot** in de roomboter gebakken met hollandaisesaus 33,50

**Wilde Alaska zalm gebakken, gegrild of gepocheerd**

Basilicum-beurre blanc 25,50

**Pasta vongole** knoflook ♦ peterselie ♦ olijfolie 17,50

**Gegrilde tonijn** sojasaus ♦ gember ♦ wakame 26,50

**Grillade diverse gegrilde vissoorten** aioli 25,50

**Bourride Lucius diverse gepocheerde vissoorten**

aardappelpuree ♦ rouille 23,50

**Gegrilde entrecote** Bearnaisesaus 26,50

## Vegetarisch

**Risotto** groene kruiden ♦ oesterzwammen ♦ akkerpaddenstoelen 19,50

**Rode kool** jackfruit ♦ emping ♦ piccalilly 19,50



**Alle hoofdgerechten zijn inclusief garnituur**



## Nagerechten

**Amsterdamse flauwekulparfait** 9,50

Haagse bluf ♦ vierbloesemascarpone

**Chocolade-hazelnootmarquise** gebakken peer ♦ vanilleroom 9,50

**Kokos-hangop** ananas ♦ kardemom-sinaasappelsaus 9,50

**Crème karamel** bramen ♦ bananen cheesecake ♦ amandelijs 11,00

**Café Gourmand** **koffie met huisgemaakte lekkernijen** 10,50

**Assortiment ijs** **3 verschillende smaken** 11,50

**Hollandse kazen** van **fromagier Arxhoek** uit Amsterdam 13,50

**Dessertwijn** **per glas** 9,50

**Muscat de Beaumes- de-Venise** **Domaine du Papatier, Rhône (biologisch)**

**Pedro Ximénez, Monteagudo Delgado Zuleta SA, Jerez-Xérès-Sherry**

**Monbazillac 2016** **Domaine de Montlong, Bergerac**

### **Koffie**

koffie 2,75

espresso 2,50

dubbele espresso 3,00

cappucino 3,00

koffie verkeerd 3,00

macchiato 2,75

**Speciale koffie** 8,50

Irish-, French of Spanish coffee

### **Thee**

**The art of tea collection** 2,75

White tea pear

Rooibos

Green Jasmin

English blend

Green pure

**Verse munt thee** honing 4,00

**Verse gember thee** 4,00