

# ROZENDAELS MENU

## VOORGERECHTEN | APPETIZERS | PA HABRI E APETIT

### BROODJE TAK

Panini, tapenade olijf, aioli, kruidenboter  
*Panini, tapenade olive, aioli, herb butter*

NAF 10,50 | \$ 6.00

### FUNCHI KU KESHI

Gefrituurde funchi, gesmolten kaas, chili dip  
*Fried polenta, melted cheese, chili dip*

NAF 10,50 | \$ 6.00

### SALMOU HUMÁ

Warm gerookte zalm, frisse huissalade, limoen mayo, mango salsa  
*Warm smoked salmon, house salad, lime mayo, mango salsa*

NAF 22,50 | \$ 13.10

### CAMARONES AL AGUACHILE

Gebakken knoflook garnalen, aguachile dressing  
*Fried garlic shrimps, aguachile dressing*

NAF 22,50 | \$ 13.10

### YAKITORI STOKJE

Gemarineerde kipsaté, atjar, yakitori dip  
*Marinated chicken skewer, atjar, yakitori dip*

NAF 17,50 | \$ 10.00

### PULPO SPANO

Langzaam gegaarde octopus, chorizo, patatas malvadas  
*Slow cooked octopus, chorizo, patatas malvadas*

NAF 25,00 | \$ 14.30

### BUNI FRESKU

Sashimi lokale tonijn, honing soja, wasabi mayo  
*Sashimi local tuna, honey soy, wasabi mayo*

NAF 25,00 | \$ 14.30

### CARIBBEAN CAESAR SALAD

Romeinse sla, mango dressing, gekarameliseerde nootjes, kerstomaatjes, zoetzure uitjes, croutons, gemarineerde rode biet partjes - vegan  
*Romain lettuce, mango dressing, caramelized nuts, cherry tomatoes, sweet and sour onions, croutons, marinated red beet parts - vegan*

NAF 22,50 | \$ 13.10

### BATATA DUSH KU BERDURA DJAWÉ

Curaçaosche zoete aardappel, geroosterde kikkererwten, kerstomaatjes, met olijfolie op smaak gemaakte verse lokale marktgroenten, geroosterde hazelnoten - vegan  
*Curaçao sweet potato, roasted chickpeas, cherry tomatoes, fresh local market vegetables flavored with olive oil, roasted hazelnuts - vegan*

NAF 17,50 | \$ 10.00

### SOPITO

Originele kokos vissoep naar Antilliaans recept  
*Original coconut fish soup after Antillean recipe*

NAF 15,00 | \$ 8.60

## HOOFDGERECHTEN | BUTCHER'S CHOICE | KARNISERIA

### A LA MACHO

Gegrilde ossenhaas, salade mix, bakbanaan, keuze uit: orange chimichurri / zongedroogde tomaten salsa / pikante uitjes / satésaus  
*Grilled beef tenderloin, salad mix, fried plantain, choice options: orange chimichurri / sundried tomato salsa / spicy onions / peanut sauce*

NAF 49,00 | \$ 28.00

### STEAK AU POIVRE

Gegrilde ossenhaas, groene peperkorrel roomsaus, lokale marktgroenten  
*Grilled beef tenderloin, green peppercorn cream sauce, local market vegetables*

NAF 49,00 | \$ 28.00

### SATÉ BABI

2 Sateetjes van gemarineerde varkenshaas, satésaus, koolsla  
*2 Satay from marinated porkloin, peanut sauce, coleslaw*

NAF 38,50 | \$ 22.00

### BEEF BOUILLABAISE

Combinatie gegrilde ossenhaas gamba's, saus op basis van zeevruchten en dubbel getrokken bouillabaisse, lokale marktgroenten  
*Combination of grilled beef tenderloin gambas, sauce based on seafood and double drawn bouillabaisse, local market vegetables*

NAF 60,00 | \$ 34.30

### DE BURGERMEESTER VAN ROZENDAELS

Ribeye beefburger, spek, knapperige Romeinse sla, koolsalade, bbq saus, friet - Ook verkrijgbaar als vegetarische schotel  
*Ribeye beefburger, bacon, crispy romain lettuce, coleslaw, bbq sauce, fries - Also available as a vegetarian dish*

NAF 35,00 | \$ 20.00

## LOKALE KEUKEN | LOCAL KITCHEN | KOKKI LOKAL

### KESHI YENA

Kipvulling, gouda kaas, gebakken polenta, siboyo pika, gebakken banaan, koolsla  
*Pulled chicken, gouda cheese, fried polenta, spicy onions, fried plantain, coleslaw*

NAF 35.00 | \$ 20.00

### KARNI STOBA

In Antilliaanse kruiden gesmoord rundvlees, gebakken polenta, gebakken banaan, koolsla  
*Braised beef, fried polenta, fried plantain, coleslaw*

NAF 35.00 | \$ 20.00

### CAESAR'S DELIGHT PASTA PENNE

Penne pasta, caesars roomsaus, ei, spek, croutons, parmazaanse kaas  
*Penne pasta, caesars creamsauce, egg, bacon, croutons, parmesan cheese*

NAF 32,50 | \$ 18.60

### TOPPINGS

Keuze uit: Garnalen / kip / tonijn  
Choice options: Shrimps / chicken / tuna

ADD NAF 3,50 | \$ 3.00

## VAN DE VISSERMAN | THE FISHERSMAN | KOS DI LAMAN

### TUNA BONITO STEAK

NAF 42,50 | \$ 24.30

Gegrilde lokale tonijn, chimichurri salsa, zongedroogde tomatensalsa, balsamico reductie, geroosterde sesamzaadjes, huissalade met mango dressing

*Grilled local tuna, chimichurri salsa, sundried tomato salsa, balsamic reduction, roasted sesame seeds, house salad with mango dressing*

### GAMBAS PIL- PIL

NAF 42,50 | \$ 24.30

Gebakken knoflook garnalen, sterke knoflook roomsaus, lokale marktgroenten

*Fried garlic shrimps, strong garlic cream sauce, local market vegetables*

### SALMOU CHILENO

NAF 45,00 | \$ 25.70

Gegrilde zalm met gember-sinaasappelsaus, lokale groenten

*Grilled salmon with ginger-orange sauce, local vegetables*

### PISKA FRESKU

NAF 40,00 | \$ 22.85

Vers gevangen vis van de dag, mango salsa, zoetzure rode biet, gebakken banaan, salade mix

*Fresh caught fish of the day, mango salsa, sweet-sour red beet, fried plantain, salad mix*

### LAMAN

NAF 38,50 | \$ 22.00

Vispotje van caribische vis, garnalen, inktvis, kokosmelk, limoenblad, spicy peper, pandan rijst

*Caribbean fish pot, shrimps, squid, coconut milk, lime leaf, spicy pepper, pandan rice*

## BIJGERECHTEN | SIDE DISHES | BANDI'DJE

### BATATA HASÁ

NAF 10,50 | \$ 6.00

Friet / French fries

### AROS

NAF 5,25 | \$ 3.00

Rijst / Rice

### AROS BRUÁ

NAF 7,00 | \$ 4.00

Gebakken rijst / Fried rice

### BATATA TOTÁ

NAF 5,25 | \$ 3.00

Gepofte aardappel / Baked potato

### SALADA MIKSTO

NAF 5,25 | \$ 3.00

Gemengde salade / Mixed salad

### BÈRDURA MIKSTO

NAF 5,25 | \$ 3.00

Gemengde groenten / Mixed vegetables

### BATATA HASA DEN WEA

NAF 8,75 | \$ 5.00

Gebakken aardappels / Fried potatoes

### SOUS DI PEPER

NAF 3,50 | \$ 2.00

Pepersaus / Pepper sauce

### FUNCHI HASÁ

NAF 7,00 | \$ 4.00

Gebakken polenta / Fried polenta

### BANANA HASÁ

NAF 5,25 | \$ 3.00

Gebakken banaan / Fried plantain

## NAGERECHTEN | DESSERT | KOS DUSHI

### SEÑORITA BLANCHE

NAF 13,50 | \$ 7.75

Vanille ijs, chocolade saus, slagroom

*Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream*

### PAN BOLO BURACHÉ

NAF 13,50 | \$ 7.75

Caribische 'brood' taart welled met rum siroop, vanille ijs, slagroom

*Caribbean breadcake welled with rum syrup, vanilla ice cream, whipped cream*

### QUESILLO

NAF 13,50 | \$ 7.75

Caribische flan (karamel pudding) bereid met brandy liqueur

*Caribbean flan prepared with brandy*

### GRANNY'S APPLE CRUMBLE

NAF 16,00 | \$ 9.15

Warme appeltaart, vanille ijs, groene appelsaus

*Warm apple crumble, vanilla ice cream, green apple sauce*

### BETTSIE'S BLONDY & BROWNIE BARS

NAF 18,50 | \$ 10.60

Brownie's van witte/melkchocolade, slagroom, kokosnoot, amaretto saus

*White brownie, whipped cream, chocolate brownie, coconut, amaretto sauce*

### FLOORTJE'S KEY LIME PIE

NAF 20,00 | \$ 11.45

Key lime taart, vanille ijs, passievrucht saus

*Key lime pie, vanilla ice cream, passion fruit sauce*

### CHEESE PLATTER

NAF 25,00 | \$ 14.30

Drie verschillende kazen met bijbehorende zoete lekkernijen

*Three different cheeses with accompanying sweet treats*

### COUP COLONEL

NAF 20,00 | \$ 11.45

Citroen sorbet: Grey Goose wodka, citroen, verse munt

*Lemon sorbet: Grey Goose vodka, lemon, fresh mint*

### AFTER EIGHT

NAF 20,00 | \$ 11.45

Vanille ijs, slagroom, Curaçao chocolade liqueur, Cointreau

*Vanilla ice cream, whipped cream, Curaçao chocolate liqueur, Cointreau*

### LOVER'S ESPRESSO

NAF 10,50 | \$ 6.00

Vanille ijs, slagroom, espresso

*Vanilla ice cream, whipped cream, espresso*

Prijzen zijn inclusief 9% OB en exclusief fooi. / All prices are including 9% sales tax and excluding gratuity.