

Menu

Welkom bij Restaurant Breeze@Number 5

Zin in een culinaire beleving ? bij Breeze - Gourmand's Paradise
verwelkomen Chef Ton en Gastvrouw Mea je met verfijnde
smaken en warme gastvrijheid. Gevestigd in een monumentaal
pand uit 1742 in hartje Pietermaai geniet je van topwijnen en
verrassende gerechten in een intieme, sfeervolle setting.

"Een avond bij Breeze is een ode aan smaak en sfeer"

We zijn verheugd u te mogen verwelkomen !!



Alle in onze menukaart vermelden prijzen zijn in Caribische Guldens (XCG) en inclusief 9% Belastingen
Service Fee is niet inbegrepen, maar wordt zeer gewaardeerd.

Wij accepteren cash (US Dollars en/of Caribische Guldens), debit cards en credit cards (behalve.AMEX)

Voor betaling met credit cards zijn wij genoodzaakt een 5% fee te berekenen.

U kunt deze extra fee uiteraard vermijden door betaling met debit card of cash.

Dank voor uw begrip hiervoor.



lunch

(GESERVEERD VAN 12.00 - 15.00 UUR)

A Feast for the Senses!

Pompoen soep

Romige pompoensoep met garnering van geslagen room pompoenpitten en peterselie, geserveerd met brood en zeezoutboter

Xcg. 19,⁵⁰

Mosterd soep

Romige mosterdsoep van 2 soorten mosterd en prei met een garnering van prei, peterselie en uitgebakken spekjes, geserveerd met brood en zeezoutboter

Xcg. 19,⁵⁰

Rundercarpaccio

met rucola, pijnboompitjes, truffelmayonaise, kappertjes en parmezaan

Xcg. 29,⁵⁰

Salade Caprese

mozzarella, tomaat, pijnboompitjes, parmezaan, balsamico siroop en bieten relish

Xcg. 29,⁵⁰

Gamba's pil pil

gamba's in pittige knoflookolie met spaanse pepertjes, geserveerd met brood

Xcg. 29,⁰⁰

Beef Tataki

op een bedje van rucola, mel Toriyaki saus, pistache crumblo en gobakken uiljes

Xcg. 35,⁵⁰

Tuna Tataki

op een bedje van rucola, mel Wasabi mayonaise, zeeviersalade en roze gember

Xcg. 35,⁵⁰

Salade Geitenkaas

Gemengde salade, lokale geitenkaas, rode biet, walnoten, rode ui, gekookt ei, bacon en honing mosterd dressing. Geserveerd met brood en zeezoutboter

Xcg. 32,⁵⁰

Salade Vitello Tonnato

Gemengde salade, kalfsmuis, tonijnstukjes, kappertjes, pijnboompitjes en speciale tonijn-ansjovis dressing, geserveerd met brood en zeezoutboter

Xcg. 35,⁰⁰

Salade Gerookte Zalm

Gemengde salade, gerookte zalm, rode ui, kappertjes, cherry tomaatjes, avocado en mosterd dille dressing, geserveerd met brood en zeezoutboter

Xcg. 35,⁰⁰

lunch (GESERVEERD VAN 12.00 - 15.00 UUR)

A Feast for the Senses!

Quasadilla Kip

met kruidige kipreepjes, bonen, mais, tomaten, kaas en jalapeno's, geserveerd met creme fraiche, guacamole en tomaten relish

Xcg. 26,⁵⁰

Quasadilla Beef

met gekruid rundergehakt, bonen, mais, tomaten, kaas en jalapeno's, geserveerd met creme fraiche, guacamole en tomaten relish

Xcg. 26,⁵⁰

Quasadilla Kaas

met pesto, kaas, bonen, mais, tomaten en jalapeno's geserveerd met creme fraiche, guacamole en tomaten relish

Xcg. 23,⁵⁰

Breeze Juicy Lucy Burger

Brioche broodje, rundvleesburger met gesmolten kaasvulling, jalopenos en speciale kruiden, geserveerd met bacon, cheddar cheese, speciale komkommer relish, tomaten relish en gefrituurde uienringen

Xcg. 42,⁰⁰

Breeze Louisiana Garnalen Burger

Brioche broodje, krokante burger van grote gamba's, geserveerd met koolsla, komkommer, speciale ranch dressing en tomaten relish

Xcg. 13,⁵⁰

Supplement

Puntzak frites met mayonaise of tomaten ketjup

Xcg. 8,⁵⁰

Romige Pompoensoep

met garnering van geslagen room, pompoenpitten en peterselle, geserveerd met brood en zeezoutboter

Xcg. 19,⁵⁰

Mosterd Soep

romige mosterdsoep van 2 soorten mosterd en prei met garnering van prei, peterselle en uitgebakken spekjes, geserveerd met brood en zeezoutboter

Xcg. 19,⁵⁰

Salade Caprese

mozzarella, tomaat, pijnboompiljes, parmezaan, balsamico siroop en bieten rolsh

Xcg. 29,⁵⁰

Gamba's Pil Pil

gamba's in pittige knoflookolie met spaanse pepertjes, geserveerd met brood

Xcg. 29,⁰⁰

Beef Tataki

op een bedje van rucola, met Teriyaki saus, pistache crumble en gebakken uitjes

Xcg. 35,⁵⁰

Tuna Tataki

op een bedje van rucola, met wasabi mayonaise, zeewiersalade en roze gember

Xcg. 35,⁵⁰

Rundercarpaccio

met rucola, pijnboompiljes, truffelmayonaise en parmezaan

Xcg. 29,⁵⁰

Bietenbrood

Krokant huisgemaakt brood van rode biet, geitenkaas, pompoenpitten en honing, geserveerd met zeezoutboter en groene pesto

Xcg. 21,⁰⁰

Broodplankje

3 gesorteerde broodjes met zeezoutboter, aioli en groene pesto

Xcg. 15,⁵⁰

dinner

(GESERVEERD VAN 17.00 - 21.00 UUR)

A Feast for the Senses!

Chill & Grill

1 let vlees en/of de vis van ons Chill & Grill concept wordt gemarineerd in huisgemaakte marinades en geserveerd op Skewers XL voor een unieke beleving aan tafel.

Tournedos	200 gram (4 stuks à 50 grams)	Xcg. 63, ⁰⁰
	300 gram (6 stuks à 50 grams)	Xcg. 94, ⁵⁰
	400 gram (8 stuks à 50 grams)	Xcg. 126, ⁰⁰
Varkenshaas	200 gram (4 stuks à 50 grams)	Xcg. 38, ⁰⁰
	300 gram (6 stuks à 50 grams)	Xcg. 57, ⁰⁰
	400 gram (8 stuks à 50 grams)	Xcg. 76, ⁰⁰
Kipfilet	200 gram (4 stuks à 50 grams)	Xcg. 33, ⁰⁰
	300 gram (6 stuks à 50 grams)	Xcg. 49, ⁵⁰
	400 gram (8 stuks à 50 grams)	Xcg. 66, ⁰⁰

Gelakt Buikspek	1 250 gram	Xcg. 45, ⁰⁰
-----------------	------------	------------------------

Gamba's

Heads off, tail on (easy peel)	6 stuks	Xcg. 36, ⁰⁰
	8 stuks	Xcg. 48, ⁰⁰
	10 stuks	Xcg. 60, ⁰⁰

Surf & Turf skewer

3 stuks (150 gram) Tournedos en 3 gamba's	Xcg. 65, ⁰⁰
---	------------------------

Al onze skewers XL worden geserveerd met franse frietjes of patato wedges, mayonaise, en twee huisgemaakte sauzen (knoflook en tomaten relish)

Sides

Extra portie frites of patato wedges met mayonaise of tomaten ketchup	Xcg. 8, ⁰⁰
Portie satesaus	Xcg. 4, ⁵⁰
Groene salade (diverse toppings, honing-mosterd dressing en pompoenpitten)	Xcg. 18, ⁵⁰
Kleine spies met gegrilde groenten	Xcg. 16, ⁵⁰

Zalmfilet / Mahi-Mahi Filet

Op de huid gebakken zalmfilet of mahi-mahi filet op een bodje van spinazie en verse geroosterde groenten, geserveerd met aardappelgratin

Xcg. 57,⁰⁰

Vegetarisch gerecht

Informeer naar ons wisselend veggie gerecht

dagprijs

Spareribs

Slow cooked spareribs afgelakt met homemade BBQ saus, geserveerd met mayonaise, knoflooksaus, koolsla en patato wedges

Xcg. 49,⁰⁰

dinner

(GESERVEERD VAN 17.00 - 21.00 UUR)

A Feast for the Senses!

Mango Delight

luchtige cake van Mango en creme fraiche, Mango-ijs, caramelsaus en slagroom

Xcg. 19,⁰⁰

Choco Delight

mouse van witte en bruine chocolade op een chocolade cakebodem, stracciatella ijs, chocoladesaus en slagroom

Xcg. 19,⁰⁰

Raspberry Infused Brownie

Huisgemaakte brownie gevuld met frambozen-jam, geserveerd met een pippetje met frambozen likeur, frambozen ijs, witte chocolade saus en slagroom

Xcg. 21,⁵⁰

Ijsscoupe

2 bolletjes ijs (Stracciatella en/of Mango) met chocolade of caramelsaus en slagroom

Xcg. 15,⁰⁰

Wijnsuggestie

Een heerlijk glaasje Kopke Tawny of Ruby Port

Xcg. 16,⁰⁰