



Diner vanaf 17:30

Voorgerechten

Mozaïek 13,25

Prei | asperges | nori | serehsaus | parels van sojasaus | furikake
Extra: gerookte heilbot +€7

Ribeye 18,50

Van de kamado barbecue | dun gesneden | tuinboon | vijgen | granaatappelpitten | balsamico

Gerookte paling 19,50

Mierikswortel | cremeux van rode biet | gel van bergamot | dille | finger limes

Charcuterie 14,50

Plankje ambachtelijke vleeswaren | van Slagerij Oosterpoort Sneek

Salades & Soep.

Burrata Salade 18,50

Salade | tomaat | komkommer | ui | pitten | pesto | balsamico | croutons | extra: Serrano ham + €3,50

Vis salade 18,50

Gerookte zalm | gerookte heilbot | salade | tomaat | komkommer | ui | pitten

Bloemkool soep 7

olie van peterselie en sinaasappel | vegan spek

Wortel-kurkuma soep 7.50

gember - kokos - citroengras

Extra: Vers brood met roomboter + €2,50

Wij gaan voor duurzaamheid

Onze chef kookt zero-waste! Dat betekent dat we koken met buitenbeentjes, koek, fruit en kruiden die normaal gesproken in de rest-stroom verdwijnen. We gebruiken zoveel mogelijk alle delen van een product. Zo verspillen we minder en het komt ook vaak ten goede van de smaak!

Ook kookt onze chef met de seizoenen mee en gebruiken we zoveel mogelijk streekproducten. Zo steunen we de lokale ondernemers en dragen we bij aan een schoner milieu.



Royaal Exclusives!

Gerechten met een unieke smaak en kwaliteit, geschikt als voor- of tussengerecht

Oesters 3,75 per stuk

rodewijnazijn | citroen | wisselende oester-soort

Royal Kaviaar Baerri 27,50

per 10 gram | geserveerd met aardappel-chips en crème fraiche

Yellowfin Tonijn Tataki 17,25

Kort gegrilde tonijn | watermeloen | sesam | avocado-crème | edamame | soja-gember dressing

Wagyu A5 29,95

Per 50 gram | Japanse delicatessen met unieke vet marmering
Rode-wijn saus | geglaceerde wortel | polenta

Rouleaux van Lam 22,50

Sous-vide gegaard | jus van moriles | asperge

Hoofdgerechten.

Hoofdgerechten worden geserveerd met verse groente

Pompoen Lasagne 24

Pompoen van de kamado barbecue | ricotta | spinazie | noten | oude kaas | tallegio | extra gedroogde ham +€3,50

Gegrilde knolselderij 23,50

Notenkorst | groene kruiden | Friese mosterd | honing | vegan mogelijk
Extra: gerookte zalm +€3,50

Eendenborst 26,50

Op whiskeyhout gerookt | jus van kumquat en whiskey

Tournedos 35

van het Fries weide rund | rode wijn-saus | roze peperkorrels

Dry-aged ribeye 37,50

40 dagen gerijpt | van de kamado barbecue | port-jus

Kabeljauw en langoustine 32,50

Op de huid gebakken | met bisque saus

Yellowfin tonijn 32,50

Kort gebakken | Ponzu-saus

Extra: verse friet + €5,75 | salade + €3,50 | zoete aardappelfriet + €6,25



Desserts.

Koffie Royaal 9,50

Koffie met daarin koffielikeur & vanille ijs, afgetopt met slagroom

Kleine zoetigheden 9,25

vier kleine lekkernijen zoals bonbons en fudge | lekker bij de koffie!

Rabarber 12,75

Sous-vide gegaard | pitahaya | aardbei | gember crème | yuzu parel

Huisgemaakt Roomijs van Tonkabonen 14,50

Sneker Drabbelkoek | framboos | kruiden-ganache | chocolade cake

Cheesecake 14,25

Karamel van lavendel | boterkoek

Selectie van Kaas 15

Vijgenbrood | vier soorten kaas | lekker met Port of Pedro Ximenez!