

Lekker

"Chefs love shoving a bunch of premium ingredients into tiny little buns and calling them sliders."

De Frans-Aziatische keuken van PUCK neemt je mee in de wonderse wereld van sliders. Kleine, ronde gerechten vaak geserveerd op een brioche broodje, bao of mantao. Wij raden zo'n 3 à 4 gerechten per persoon aan, besteld in meerdere rondes.

Heb je een allergie of ben je veganist? Meld het ons!

● = vegan (v) = vegetarisch

PUSHERS

- 01. Edamame (v) ● 4,-
Jonge sojabonen, maldon zout
- 02. Pimientos de Padrón (v) ● 5,25
Padrón pepers, gochugaru
- 03. Gefrituurde inktvis en spiering 7,-
Gefermenteerde aioli, togarashi
- 04. Yakitori x5 7,-
Kippendij, yakitorisaus, sesam
- 05. Nasu Dengaku (v) ● 5,75
Aubergine, miso, mizune
- 06. Tsukune x1 7,50
Kippenspies, shiso, wasabi-sesamzaad
- 07. Gyoza pork óf Gyoza vega (v) x4 7,-
Japanse dumplings met sake-Soya
- 08. Tatsuta x5 6,25
Tempura van kip, srirachamayo
- 09. Loempia eend of vega (v) x2 7,50
Met Japanse rauwkost en hoisinsaus

SLIDERS

☞ **BRIOCHE** — Frans, zoet, zacht broodje

- 10. Procureur x2 9,-
Langzaam gegaard varkensvlees, gepekeld spitskool, wasabi
- 11. Soft-shell crab x1 7,25
Kewpie, spitskool, komkommer
- 12. Coquille x1 7,50
Avocado, shiso, bresaola
- 13. Gepekeld zalm x2 9,-
Mierikswortel, kervel, preischeut

EVERYDAY 16,-
Wagyu burger (medium-rare) geserveerd met frites uit zuyd
Pretzel brood, shiitake, cheddar, gochujang mayonaise.

☉ **BAO** — Chinees, gestoomd broodje

- 14. Porkbelly 6,-
Uit de rotisserie, blauemeat radijs
- 15. Gefrituurde tempeh (v) ● 5,50
Paarse wortel met komijnsaus
- 16. Tempura ebi 6,50
Garnaal, wasabi met yuzu-cocktailsaus
- 17. Nasu-gyu 7,-
Spies van diamanthaas met 'asian baba ganoush'
- 18. Rendang 6,-
Rundersukade, kaffir-kokoscrème, snijboon
- 19. Tori katsu 6,-
Gefrituurde kippendij met ingelegde (yuzu)augurk

☞ **MANTAO** — Chinees, gestoomd broodje (kleiner dan Bao)

- 20. Nasu pan (v) x2 8,-
Aubergine, shiitake met gochujang
- 21. Eend x2 9,50
Sinaasappel jam met kaffir-kokoscreme
- 22. Jackfruit (v) x2 7,50
Yoghurt, yuzu, sriracha en groene appel
- 23. Ebi katsu x2 9,-
Garnaal, wasabi en ingelegde rettich
- 24. Daegu x2 8,50
Gefrituurde kabeljauw, wakame salade, paprikasaus

~~**NO BUN**~~

- 25. Oesters x4 10,-
Fine de claire in yuzu-mignonette
- 26. Maguro no tataru x2 9,-
Tonijntartaar, edamame met sesam-ponzu
- 27. Gyu tataki x3 8,50
Kort gebakken rundvlees, asperge en avocado
- 28. Tako a la plancha 9,-
Oktopus, wasabi, yuzu saus
- 29. Little gem x2 7,50
Baby Romainesla met pittig kipgehakt

PUCKS DE MER

OESTERS x4, MANTAO EBI KATSU x2,
BRIOCHE ZALM x2, GEFRITUURDE INKTVIS
EN SPIERING x1, TAKO A LA PLANCHA x1
44,-

Eten

PUCKS SPECIALS

- 30. Halloumi (v) 10,50
In panko gepaneerde Cypriotische geitenkaas met avocado en pruimenchutney
- 31. Kippenvleugels uit de rotisserie 11,-
Geserveerd met kippengehakt en tantanmen saus on the side
- 32. Mosselen 11,-
In tonkotsu bouillon met wortel, rettich en sesam
- 33. Hörensö salade (v) ● 9,-
Gepofte jasmijnrijst, rauwe spinazie, granaatappel-sesam vinaigrette met zeewier-falafel balletjes
- 34. Kinoko salade (v) ● 9,-
Roergebakken amsoi, bundelzwam, enokii, miso glace

BONUS

- 41. Sweet potato fries (v) 4,50
+ puckalilly mayonaise
- 42. Frites uit Zuyd (v) 3,75
+ togarashi mayonaise
- 43. Vis frites 4,50
+ yuzu-yoghurtsaus
- 44. Age bitashi 5,-
Gefrituurde aubergine met wasabi-sesamzaad
- 45. Bok choy (v) ● 4,50
Gebakken paksoi, pinda en shiitake-sojasaus
- 46. Maiskolf (v) 4,-
+ miso-gemberboter

WINNERS

- 50. Crème brûlée 5,-
Met gember-limoen
- 51. Gefrituurde mantao 6,-
Met vanille-ijs en zeezout-karamel
- 52. Taart van de week (Holtkamp) 5,-
Vraag aan de bediening
- 53. Chocolade ganache 6,-
Met witte chocolade en een ½ mochi
- 54. Kaasplankje met 3 verschillende kazen 7,50
Geserveerd met pruimenchutney
- 55. TOP 3 10,-
Trio van taart, mochi en ganache