

# Lunch

12.00 - 16.00

## Broodjes

### Noordzeekrab & hollandse garnaal [Signature dish]

Focaccia | noordzee krab | amalfi citroen | kaffir lime | creme fraiche  
| komkommer | gedroogde kalamata olijf  
23,00

### Gerookte zalm van Rokerij landgoed Doornik

Shiro miso-lime glaze | edamame | rucola | limoen mayonaise  
| furikake | nori  
15,00

### Libanees flatbread (v)

Gemarineerde courgette linten | waterkers mix | limoen labneh  
| sumak | cascabel peper olie | gepofte kikkererwten  
13,00

### Anticucho de Sukade - Twist op een Peruaanse klassieker - op een broodje i.p.v. stokjes

Zacht gegaarde Sukade | gerookte ui mayonaise | rode ui pickles  
| salsa criolla  
16,00

### Anticucho de Halloumi (v) - Vega variant op de Peruaanse klassieker in YUGA jasje

Gegrilde halloumi | gerookte ui mayonaise | rode ui pickles  
| salsa criolla  
14,00

### Caribbean Charred Chicken - Jamaicaanse Jerk chicken.

#### Kruidig - rokerig - medium pittig

Jamaicaans gemarineerde kip | little gem | chutney van  
gegrilde ananas | kokos yoghurt saus | smokey pepper  
15,00

## Salades +los klein broodje? +1,60

### YUGA salad (v) - Mexicaans - fusion salad.

#### Fris-zoet en medium pittig

Gegrilde watermeloen | sla melange | gekonfijte cherry tomaat  
| munt | gefermenteerde habanero jam | pepitas  
17,00

### Asian salad (v) - (met 6 gemarineerde gamba's + 4,-)

Gebrande groene asperges | sla melange | zoetzure groenten  
| witte sesam | chili oil | mierikswortel cruëtité | witte miso vinaigrette  
18,00

### Claresse Ceviche - Peruaans fris-zuig gerecht

Babyleaf | claresse filet | rode biet espuma | mini komkommer  
| rode biet merengue | hangop | grapefruit-limoen vinaigrette  
17,00

# Barbites

12.00 - 23.00

## Premium Bar Bites

### Oester classico - creuses nr 1 - per stuk - Op traditionele wijze

1st. | Rode wijnazijn | citroen | fijngesneden sjalotje  
5,00

### Yuca oester - creuses nr 1 - per stuk - Natte droom van de chef

1st. | Kaffir lime | yuzu gel | komkommer  
| appel granité | nori  
6,00

### Pork belly bites - Botermals 36u langzaam gegaard buikspek

6st. | hoisin glaze | sesam | bosui  
12,00

### Gerookte pimientos de padron (v)

Gerosterd | chipotle yoghurt | zeezout | bosui  
9,50

### Ganso verde

Huisgemaakte nacho | gekonfijte wilde gans |  
| pittige salsa verde | zure room  
18,50

### Broodplankje (v)

Jalapeño boter | pico de gallo  
7,00

### Of je worst lust?!

Fuet extra reserva | cornichons  
10,00

### Oude Rotterdamse kaas (v)

100 weken gerijpt | mosterd mayonaise  
met biermosterd van Brouwerij De Hemel  
| Zilveruitjes  
10,00

### Gyozas - met groentenvulling (v)

6st. | Thaise ketchup | premium soy sauce  
| sesam | bosui  
11,00

### Gemarineerde olijven (v)

Melange van olijfsorten | pitloos  
6,00

### Chili cheese bites (v)

8st. | Limoen mayonaise  
8,50

### Karaage kip

6st. | Sriracha mayonaise  
11,00

### Borrelplank YUGA - vlees

½ Broodje | Jalapeño boter | pico de gallo | fuet extra reserva |  
3 karaage kip | sriracha mayonaise | 2 pork belly bites  
14,00 p.p.

### Borrelplank YUGA- vega (v)

½ Broodje | Jalapeño boter | pico de gallo | oude Rotterdamse kaas |  
3 chili cheese bites | limoen mayonaise |  
2 gerookte pimientos de padron  
11,50 p.p.

## Bijgerechten

### Mexican Polenta sticks (v)

- Gefrituurde polenta sticks met kaas en lichte pit  
Maismeel | manchego | chili arbol | Mexicaanse knoflooksaus  
8,25

### Frietjes (v)

In de schil | zeezout | huisgemaakte mayonaise  
6,50

### Pico de gallo (v) - Fris licht pittige tomaten salsa

Ui | jalapeño | limoen | koriander  
4

### Salsa verde (v) - Pittige Mexicaanse salsa traditional

Tomatillo | ui | jalapeño | limoen | koriander  
4,75



yucanijmegen.com  
info@yucanijmegen.com