



LUCIUS VISRESTAURANT

Sinds 1975

Oesters, schaal- en schelpdieren

UMAMI
P,ST 5,50

FINES DE CLAIRES
P,ST 4,00

GILLARDEAU
P,ST 6,50

OESTERS FLORENTINE

FINES DE CLAIRES
SPINAZIE &
HOLLANDAISESAUS
3ST. 14,50

PLATEAU FRUITS DE MER

½ KREEFT, 4 OESTERS, SNOWKRAB,
CREVETTES ROSES
STEURGARNALEN, MOSSELEN,
VONGOLE, KOKKELS, SCHEERMESSEN
MAYONAISE, ROUILLE, VINAIGRETTE
BROOD & BOTER
75,00
SUPPLEMENT ½ KREEFT +32,00

THE ROYAL LUCIUS SHAKE!

GESTOOMD IN ONZE SPECIALE BOUILLON
SNOWKRAB, GAMBA'S
CANADESE KREEFT, MOSSELEN
MAÏS, WORTEL & ROSEVAL AARDAPPEL

SAUS NAAR KEUZE

KNOFLOOKBOTER OF ZOETE-CHILI-SOJA
1 PERSOON 50,00 2 PERSONEN 95,00

CANADESE KREEFT

KLASSIEK GESMOLTEN BOTER	59,50	½ 32,00
FLORENTINE SPINAZIE, HOLLANDAISESAUS	62,50	½ 33,00
STICKY THAI CHILI, KORIANDER, LIMOEN	62,50	½ 33,00

SCHEERMESSEN

KNOFLOOK, SJALOT, RODE PEPER
VOORGERECHT 13,50

VONGOLE & KOKKELS

KNOFLOOKOLIE, PAPRIKA, BOSUI
VOORGERECHT 14,50

BLACK TIGER GAMBA'S

SJALOTTEN, RODE PEPER, KNOFLOOK
VOORGERECHT 16,50 HOOFDGERECHT 29,50

ZEEUWSE MOSSELEN IMPERIAL

WORTEL, UI, PREI, SELDERIJ, KNOFLOOK & WITTE WIJN
VOORGERECHT 16,00 HOOFDGERECHT 28,50



LUCIUS VISRESTAURANT

Sinds 1975

Voorgerechten

GEMENGD VISPLATEAU

VOOR 2 PERSONEN

HARING, GEROOKTE ZALM, HOLLANDSE GARNALEN,
MAKREEL SALADE, BOKKING,
AMSTERDAMS ZUUR, COCKTAILSAUS, TOAST

37,50

MET GEROOKTE PALING +8,50

KAVIAAR

DE FIJNSTE BAERI KAVIAAR GESELECTEERD

DOOR **JACOBUS TOET** 10 GRAM

BLINI, CRÈME FRAÎCHE

35,00

ROYAL ASETRA KAVIAAR GESELECTEERD

DOOR **JACOBUS TOET** 10 GRAM

BLINI, CRÈME FRAÎCHE

45,00

LOBSTER ROLL

HUISGEMAAKTE POTATO ROLL, CANADESE KREEFT, MAYONAISE

17,50

COQUILLES

PARMEZAANSE KAASSAUS,

TOMATENCRUMBLE

19,50

HARING

AMSTERDAMS ZUUR

7,50

MET EEN **GLAASJE KORENWIJN**

10,00

HOLLANDSE GARNALEN

COCKTAILSAUS, TOAST

18,50

GEROOKTE PALING

MIERIKSWORTELCRÈME, TOAST

21,50

GEROOKTE NOORSE ZALM

JACOBUS TOET ROYAL CLASS

HUISGEMAAKTE BLINI,

GESMOLTEN BOTER, CRÈME FRAÎCHE

19,50

ZEEWIERSALADE

WAKAME SALADE, RIVIERKREEFTJES,

KOMKOMMER, SHII-TAKE,

JAPANESE MAYONAISE

17,50

ESCABECHE VAN OCTOPUS

YOGHURT, TOMATEN, PAPAJA, JALAPEÑO

14,50

Geen vis

GEROOKTE BIETENCRÈME

VEGAN FETASAUS, CASHEWNOTEN,

QUINOA, ROZE PEPER

11,50



LUCIUS VISRESTAURANT

Sinds 1975

Soepen

VISSOEP LUCIUS
ROUILLE, CROUTONS,
PARMEZAANSE KAAS
10,00

KREEFTENBISQUE
COGNACROOM
13,50

Hoofdgerechten

NOORDZEE TONG
GEBAKKEN IN DE ROOMBOTER
65,00

FILET VAN GEGRILDE DORADE
CASSAVE CRÈME, ZWARTE BONEN, MANGO SALSA
27,50

GEGRILDE HEILBOT FILET
“RED ROASTED” MAKREEL, LILLY SAUS
28,50

GRILLADE
VERSCHILLENDE SOORTEN GEGRILDE VIS
28,50
MET ½ KREEFT
60,50


GEBAKKEN KABELJAUW
SESAM-PANDANCRÈME, KERRIE-GEMBERBOTER,
ZWARTE KNOFLOOK, RODE PEPER
26,50

GEGRILDE TONIJN
SOJASAUUS, WAKAME
27,50

NOORSE ZALM
GEBAKKEN, GEGRILD OF GEPOCHEERD
HOLLANDAISESAUS
27,50

SLIPTONGEN 3ST.
GEBAKKEN IN DE ROOMBOTER
27,50

Geen vis

PORTOBELLO 
5-SPIECE, MISO, GEROOKTE TOFU
INGELEGDE DAIKON, WASABI-IJS
22,50

RUNDER-RIBEYE
GEGRILD
KRUIDENBOTER
28,50



LUCIUS VISRESTAURANT

Sinds 1975

Dessert

CHOCOLADETAARTJE

ZACHTE KERSEN-MERINGUE, WITTE CHOCOLADE SAUS, AMANDEL
10,00

MANGO CHEESECAKE

LIMOEN-MEZCAL MARMELADE, KOKOS SORBET, CHIPOTLE KOEKJE
11,00

CRÈME BRÛLÉE

10,00

WATERGRUWEL

HONING-LAVENDEL MARSHMALLOW, VANILLE-IJS, HAZELNOOT-CRUNCH
10,00

AFFOGATO

VANILLE-IJS, ESPRESSO
7,50

DAME BLANCHE

VANILLE-IJS, CHOCOLADESAUS, GESCHAAFDE AMANDEL
11,50

ROMANOFF

AARDBEI, VODKA, SLAGROOM
8,50

SCROPPINO

CITROENSORBETIJS, VODKA, PROSECCO
7,50

Koffie Thee

KOFFIE 3,00	THE ART OF TEA COLLECTION 3,50
ESPRESSO 3,00	ROOIBOS
CAPPUCINO 3,25	GREEN JASMIN
KOFFIE VERKEERD 3,25	ENGLISH BLEND
DUBBELE ESPRESSO 5,00	GREEN PURE
MACCHIATO 3,25	WHITE TEA PEAR

Speciale koffie

IRISH JAMESON WHISKEY, BRUINE SUIKER & DUN GESLAGEN ROOM
FRENCH GRAND MARNIER & DUN GESLAGEN ROOM
11,50