

ENTRADA shh!

Boto di Banana 16

Plantain boat with ground beef and vegetables served with piña salsa.
Bananen bootje gevuld met gehakt en groenten geserveerd met ananas salsa.

Konofló di Fòrnu 16

Roasted garlic served with oven baked goat cheese toast and pesto.
Geroosterd knoflook met geitenkaas toastjes uit de oven met pesto.

Bala di Kangreu 16

White crab meat patties with a touch of cajun spices; a New Orleans delicacy!
Balletjes van wit krabvlees met een lichte marinade van cajun specerijen.

Awakati Lumpia 14

Lumpia wrappers with avocado, herbs & spices.
Lumpia rolletjes met avocado, kruiden en specerijen.

Mojito Shrimp 21

Shrimps prepared in a mojito marinade.
Garnalen bereid in een mojito marinade.

Buní ta Carpaccio 18

Finely sliced fresh yellow tail tuna, served with lemon mayonnaise.
Carpaccio van geelstaart tonijn geserveerd met limoen-mayonaise.

Kesadia di Kabaron i Kref 24

Quesadilla with lobster and shrimp, served with our signature spiced tomato sauce.
Quesadilla met kreeft en garnalen, geserveerd met onze bekende kruidige tomatensaus.

SOPI &

Sop'i Pampuna 14

Creamy pumpkin soup with green curry & cayenne.
Romige pompoensoep met kerrie en cayenne peper.

Beshimanto! 17

This rich local fish soup brings "Good Tidings".
Deze lokale vissoep brengt "Goed Nieuws".

Sop'i Bonchi Pretu 14

Black bean soup with spiced bacon and ham.
Zwarte bonen soep met gekruide spek en ham.

Sop'i Banana ku koko 14

A creamy banana soup with coconut and cayenne.
Romige bananen soep met cocos en cayenne.



Salada Banda'hou 18

Salad with goat cheese and papaya, with a guava dressing.
Salade bereid met geitenkaas en papaya met een guave dressing.

Sesar di Karipe 20

We altered the Ceasar salad by adding mandarins and spicy chicken strips.
Alternatief op de Ceasar salade door toevoeging van mandarijn en pittige kippenstrips.

Salada Martinique 22

Mixed greens with shrimps, camembert and a light jerk spiced dressing.
Gemengde salade met garnalen, camembert en een licht gekruide "jerk" dressing.

Piononos 14

Goat cheese stuffed plantain fritters.
Bakbaan beignets met geitenkaas.

Seviche Boneriano 22

Ceviche made with conch and hot peppers.
Ceviche van kroonslak en hete pepers.

SMALL

EATERIES

ISLAND TAPAS

BEST WITH

COCKTAILS or A COLD BEER

Keshi Bala 12

Stuffed cheese ball with ground beef and spices.
Kasbal gevuld met gehakt en specerijen.

Mushroom Yena 16

Mushroom stuffed with crab meat topped with parmesan cheese.
Champignon gevuld met krab en bedekt met parmesaanse kaas.

Shh! Ya' mak'a mi crazy 14

Jamaican jerk hot chicken wings.
Hete Jamaicaanse jerk kippenvleugels.

MAS

TAPAS

Yuca Brava 14

Fried yucca with spicy tomato sauce.
Gebakken yucca met hete tomatensaus.

Jalapeño Yena 18

Stuffed jalapeño peppers with spicy ground beef and Philly cream cheese.
Gevulde jalapeño pepers met gekruide gehakt en Philly roomkaas.

Johnny Cake ku Stobá 10

Johnny cakes stuffed with beef stew.
Johnny cakes gevuld met stoofvlees.

Shrimp Koko Loko 18

Shrimp in a spicy coconut batter.
Garnalen gepaneerd in kruidig cocos beslag.

Empanada di Karni 10

Cornmeal cakes with sesame seeds, ground beef, raisins and capers.
Maismeel taartjes met sesamzaad, gehakt, krenten en kappertjes.

Olive Fiesta! 11

Marinated olives with goat cheese.
Gemarineerde olijven met geitenkaas.

Rum Chica Rum 14

Chicken strips prepared with dark rum and orange glaze.
Kippenstrips gemarineerd met donkere rum en sinaasappel.

ISLAND DAYS, ISLAND WAYS
AS LONG AS THERE'S
FOOD 'N BOOZE,
THERE'LL BE SUNNY RAYS

MAIN STREET

BelleVue

Kabaron Diabólico 39

Spicy shrimp in a creamy garlic sauce.
Pikante garnalen in een romige knoflook saus.

Lomito La Maria 40

Nicely cut tenderloin served with a sauce of port, tamarind and soft peppercorns.
Ossenhaas met een saus van port, tamarinde en zachte pepers.

Keshi Yená Paradero 29

Martin's handed down recipe! Stuffed gouda cheese with chicken, capers, raisins and spices.
Martin's familie recept! Gouda kaas met kip, kappertjes, rozijnen en specerijen.

Bakiou Stopá 32

Stewed salted codfish with green peppers and onions.
Gestooft gezoute kabeljauw met groene pepers en uien.

Kapritu Stopá ku Kúrie 29

Curried goat meat, stewed to perfection!
Warning: contains bones.
Heerlijk gestooft geitenvlees met kerrie!
Opgelet: heeft botjes.

Piska dj'awe 39

Today's catch with a twist. Served with our local tomato based sauce, with or without cayenne!
Vangst van de dag met een twist. Met een lokale tomatensaus met of zonder cayenne!

Koko Man! Go Rum! 34

Boneless and skinless chicken prepared with coconut milk, spices and a mango rum sauce.
Kip bereid met cocos melk, specerijen en een mango rum saus.

MARKET PRICE

Kref di mosa Johanna

Lobster pieces prepared with a creamy sauce enriched with local fresh basil.
Kreeft stukjes bereid in een romige saus met basilicum.

{by} side

Fried funchi with cheese 6
Gebakken funchi met kaas 6

5 White rice
Witte rijst

Rice and beans 6
Rijst met bruine bonen 6

9 Sweet potato mash
Gestampde zoete aardappel

Thick-cut french fries 6
Vlaamse frietjes 6

6 Fried plantains
Gebakken banaan

Bread basket with tapenade 9
Brood mand met tapenade 9

Sweet potato fries 9
Zoete aardappel frietjes 9

7 House salad
Huis salade

TENTABOOLA

Sweet Treats &

Kesio Malibú 12

Flan with Malibu rum.
Flan met Malibu rum.

Semifreddo De Mènthe 15

Semifreddo of white chocolate with a hint of mint that makes this mousse the very definition of decadence. Semifreddo van witte chocolate met een lichte munt smaak. Zeer decadent!

Bolo di Ròm Bèrde 14

Caribbean rum cake made with green rum.
Caribische rumcake met groene rum.

Eiskrim ku fruta 14

Ice cream with fresh fruit and chocolate sauce.
Ijs met vers fruit en chocolade saus.

Coffee

Black 5

Espresso 5

café laté 5

Espresso Dòbel 6

Cappuccino 5

Tea 4



Ki Laim Pai 15

Key lime pie with a meringue crust.
Key lime taart met een merengue korst.

Sweet T'abooshh! 24

Les délices de Tabooshh!

KÒFI GOODS

Irish Kòfi 15

Espresso, Tullamore Dew Irish whisky, coffee liqueur, brown sugar, whipped cream.

Irish Kiss 15

Espresso, Irish cream, coffee liqueur, brown sugar, whipped cream.

French Kòfi 15

Espresso, cointreau, coffee liqueur, brown sugar, whipped cream.

Don Juan 15

Espresso, dark rum, coffee liqueur, brown sugar, whipped cream.

Russian Roulette 17

Espresso, vodka, coffee liqueur, amaretto, brown sugar, whipped cream.

Curaçao Night 15

Espresso, Curaçao white liqueur, rum raisin liqueur, brown sugar, whipped cream.

Flamingo Spanish Fly 17

Espresso, tequila, Wray & Nephew rum, coffee liqueur, brown sugar, whipped cream.



Prices in NAF, including 9% tax. Service Charge is excluded. | Prijzen in NAF, inclusief 9% tax. Service Charge niet inbegrepen.