

JACKIES

MENUZINE



Jackies

THE JACKIES

experience

2 GANGEN KEUZEMENU

starter, main, huiscocktail, water & brood

52⁵⁰ P.P.

2 GANGEN KEUZEMENU

main, dessert, huiscocktail, water & brood

47⁵⁰ P.P.

3 GANGEN KEUZEMENU

starter, main, dessert, huiscocktail, water & brood

62⁵⁰ P.P.

TOTALLY JACKIE

experience

3 GANGEN KEUZEMENU

*amuse, starter, main, dessert,
huiscocktail, water & brood, wijn, bier, fris & mocktails
afsluiting met koffie & thee*

90 P.P.

2.5 uurs experience
 zonder meerprijs

*maak allergieën en/of dieetwensen altijd kenbaar aan uw gastheer/-vrouw.
er kunnen aanpassingen worden gedaan aan uw gerecht om dit geschikt te maken.*

 *glutenvrije aanpassing niet mogelijk*

 *lactosevrije aanpassing niet mogelijk*



STARTERS

SURPRISE PLATTER 🍷 🌿

de vijf lekkerste voorgerechten van jackies

+3 50 P.P. 🍷

FISH/VEGETARIAN

CRUDO'S TO THE CHEF

tonijncrudo met verse bramen, dille, krokante boekweit, citroendressing en timutpeper

HIGHWAY TO SHELL

+2 50

gebakken coquille met penangsaus, krokante noedels en zwarte limoen

TICKLE MY PICKLE

gepekeld wilde zeebaars met vlierbloesemgel, zeebanaan, zuring en komkommer consommé

LET'S GET SPANISH 🌿

ajo blanco met witte druif, zeebanaan, krokante knoflook, olijfolie, zwarte limoen en verjusgel

VIVA LA VEGA 🌿

bloemkoolcrudo met bruine boter vinaigrette, mosterdbladd, pecan en aged cheddar

MEAT

I WANT PORK ON MY FORK 🌿

char sui van iberico met pinda, ingelegde rode peper, palmkool en groene currycrème

YOU LIKE IT RAW?

steak tartare met krokante kataifi, bieslook en gebakken kwartelei

- met 10 gram kaviaar -

+23 50

DUO AMIGO'S 🌿

taco's met pulled chicken, yoghurtcrème, sumak ui en granaatappelpitten

CLASSIC CARPACCIO

dungesneden runderentrecote geserveerd met extra vierge olijfolie, peper en zout

CARPACCIO 2008

dungesneden runderentrecote geserveerd met parmezaan, pestomayonaise en pijnboompitjes

SUSHI

DRAGON ROLL ALSO VEGETARIAN OR VEGAN

sushiroll gevuld met gamba's in tempura, bedekt met avocado en spicy mayonaise

SURF N TURF ROLL

sushiroll gevuld met gamba's in tempura, bedekt met dungesneden beef tataki, krokante knoflook, zwarte sesam en soja-eigeelcrème

Jackies

MAINS

FISH

SEAPLATTER DELUXE

SERVED HOT, MIN 2 PERS.

*al het lekkers uit de oceaan. onze kreeft, gamba's en visspecialiteiten
geserveerd met friet en warme groenten*

+17⁵⁰ P.P.

TUNA-IGHT'S THE NIGHT!

tonijnsteak met asian chimichurri, gepofte knoflook-crème, bok choy en ponzugel

SALMON MY MIND 🐟

zalm met lamsoorcrème, dille, zeebanaan, geroosterde bimi met knoflook en amandel

DON'T BE SO SHELLFISH!

+17⁵⁰

gegrilde kreeft met limoen-beurre blanc, antiboise, bimi en pijnboompitten

SHRIMPY THE BEST

scholfilet met garnalenfarce, limoen-beurre blanc, geroosterde bimi, chorizokruim en kaffirolie

VEGGIE FOODMARKET

THIS DISH IS NUTS VEGAN 🌱

*char sui bloemkool met pinda, ingelegde rode peper,
kokos-palmkoolsalade en groene currycrème geserveerd met rijst*

BACK TO THE ROOTS VEGAN 🌱

*langzaam gegaarde bospeen, ajo blanco, witte druif, zeebanaan,
krokante knoflook, olijfolie en kaffirolie*

WHERE'S THE MEAT?

*gegrilde aubergine met yoghurtcrème, gebrande bosui, granaatappel,
baharatolie en geroosterde amandel geserveerd met rijst*

MAINS

MEAT SPECIALS

THIS IS NOT A BIG MISTEAK

2 PERS.

600 gram langzaam gegaarde ribeye, medium-rare geserveerd

+17⁵⁰ P.P.

AJI AND YOU, STRAIGHT FROM PERU

peruaanse longhaas met lamsoorcrème, geroosterde bimi, gegrilde padrónsalsa en aji amarillojus

FOWL IN LOVE 🍷

sous vide parelhoen met limoen-beurre blanc, antiboise, chorizokruim en pijnboompitten

NYC SURF N TURF BURGER 🍷 🌿

smash burger op brioche met kreeftenmayonaise, little gem, tomaat en oude cheddar

- met kreeftenstaart -

+17⁵⁰

THIS LAMB ISN'T LAME

lamsrump met bospeen, yoghurtcrème en gebrande bosui, baharatjus en

granaatappel geserveerd met rijst

STEAKS

LADY STEAK

rumpsteak, 150 gram, geserveerd met yakitorisaus

GENTLEMAN STEAK

ribeye, 300 gram, geserveerd met yakitorisaus

+14⁵⁰

TOURNEDOS

tournedos, 200 gram, geserveerd met yakitorisaus

+12⁵⁰

ACCESSORIES

GARLIC PRAWNS

7⁵⁰

drie gamba's gebakken in knoflook

HALF A LOBSTER

17⁵⁰

halve kreeft

ROSSINI

12⁵⁰

gebakken eendenlever

SIDE DISHES

ASIAN CABBAGE 🍷

2⁵⁰

spitskool met limoen-beurre blanc

FRIES EXTRAORDINARY

7⁵⁰

friet met parmezaan en truffelmayonaise

EAT YOUR VEGGIES! 🌿

5⁵⁰

bimi met amandel en knoflook

alle hoofdgerechten worden geserveerd met gebakken rijst of friet met mayonaise
(gratis bij te bestellen)

allergieën en/of dieetwensen? maak dit altijd kenbaar bij uw gastheer/-vrouw.

Jackies

DESSERTS

JACKIES CHOICE 🍷 🌿

grand dessert

+2⁵⁰ P.P. 🍷

THE GOLDEN GLOBE 🍷

grote chocoladebal met vanille-ijs, chocolademousse, crumble en chocoladesaus

2 PERS. +5 P.P.

CHEESE ME, CHEESE ME! 🍷 🌿

gebakken cheesecake geserveerd met coulis van framboos

BURN BABY BURN 🍷

beurre noisette crème brûlée, tonkaboonmousse, grapefruitgelen gesuikerde wontonvellen

PEAR OF KINGS ALSO VEGAN

gepocheerde peer, zoethoutmousse en mandarijnijs

BERRIES AT FIRST SIGHT ALSO VEGAN

chocolade, koffiecrumble, verse bramen en cassis

EASY PEASY, LIME & LYCHEE 🍷

*lychee-yoghurtmousse met gemarineerde aardbeien, limoenijs,
gesuikerde amandelen en groene shiso*

SWEET DREAMS ARE MADE OF CHEESE 🍷

*onze kaasplank met vier prachtige kazen. het assortiment varieert,
vraagt u gerust naar de kazen die wij op dit moment serveren*

+5

Jackies

The faces of Jackies *sous-chef* Lyjon

Al jarenlang is Lyjon een vertrouwd gezicht in de keuken van Jackies. Met zijn humor, scherpe opmerkingen en creatieve brein weet hij niet alleen het team aan het lachen te krijgen, maar ook steeds weer verrassende ideeën op het bord te brengen.

Sinds kort mag Lyjon zich sous-chef noemen, een rol die hem 'op het lijf geschreven is'. Met zijn gevoel voor smaak en presentatie denkt hij graag mee over nieuwe gerechten en weet hij precies hoe hij een gerecht *nét* dat beetje extra kan geven.

Lyjon is groot liefhebber van lekker eten en samen tafelen. Zet daar een dikke chardonnay naast en je hebt hem helemaal te pakken. Ook zijn tatoeages, die perfect passen bij zijn creatieve karakter, zijn hem dierbaar.

Naast zijn talent in de keuken is Lyjon ook nog eens bijzonder goed op een BMX. In het weekend is hij regelmatig te vinden bij Skatepark Burnside, waarna er wordt afgesloten met een biertje.

Met zijn creativiteit, humor en liefde voor goed eten is Lyjon een waardevolle kracht in de keuken en zet hij als sous-chef vol energie de volgende stap binnen Jackies.



*Creative,
Humorous
Adventurous*

want to be our next face?

> jackiesnyc.com/jobs