The Seymour & Lili Experience

EEN CULINAIRE BELEVING ZONDER GRENZEN.

Welkom bij Seymour & Lili, waar westerse elegantie en Aziatische smaken samenkomen in een unieke culinaire beleving. Laat u verrassen door onze verfijnde gerechten, met passie bereid en met zorg gepresenteerd.
Voor een vaste prijs geniet u onbeperkt van onze uitgebreide menukaart, waarbij u telkens nieuwe smaken kunt ontdekken.

HOE WERKT ONS CONCEPT?

Per bestelronde kiest u één gerecht per persoon. Zodra u van uw gerecht heeft genoten, kunt u een nieuwe ronde bestellen. Het aantal rondes is onbeperkt en u mag zo veel gerechten bestellen als u wenst.
Bij Seymour & Lili geloven wij dat goed dineren draait om genieten, niet om de tijd. Daarom hanteren wij **geen tijdslimiet**.
Neem rustig de tijd om te proeven, te ontdekken en samen te genieten van een bijzondere avond.

UNLIMITED DINING

Voor onze actuele prijzen verwijzen wij u graag naar onze website: **www.seymourlili.nl**. Dranken zijn niet inbegrepen.
Desserts zijn verkrijgbaar tegen een meerprijs.

ALLERGENENINFORMATIE

Heeft u een voedselallergie of dieetwens? Onze uitgebreide allergenenkaart kunt u raadplegen via **www.seymourlili.nl**.
Uiteraard kunt u ook terecht bij onze medewerkers voor meer informatie.

Soep

LANGOUSTINE BISQUE
garnaal | room | bieslook

KNOLSELDERIJ SOEP
truffel | room | croutons

Koude gerechten

ZALM SASHIMI
soja | wasabi

TONIJN TATAKI
wakame | soja vinaigrette

ZALM TARTAAR
avocado | cress | wasabi mayo

OESTERS
sjalotten vinaigrette | bieslook

BEEF TATAKI
rettich | soja vinaigrette | knoflook

CLASSIS RUNDER TARTAR
sjalot | kapperties | mosterd | bieslook

VITELLO TONNATO
tonijn | kappertjes | rucola

CARPACCIO
rucola | truffel | grana padano

PRAWN SALAD
garnalen | thai dressing | koriander | chili

CHICKEN SALAD
gegrilde kip | honing mosterd

BURRATA CON CAPONATA
aubergine | basilicum | rozijnen

Warme gerechten

TERIYAKI KIP
zoete soja | paddenstoel | sesam

BBQ RIBS
ketjap | koolsalade | bieslook

CALAMARIS
zwarte knoflook | bieslook

BRUSCHETTA
taleggio | paddenstoel | grana padano

SZECHUAN DUMPLING
pinda | bieslook

DYNAMITE SHRIMP
sriracha mayo | bieslook

COQUILLE
bloemkool puree | hazelnoot | rozijnen

SHORT RIB
knolselderij puree | rode wijn | rozemarijn

ENTRECOTE
kerrie zout | koolsalade

EEND
balsamic | sinaasappel | paddenstoel

CHICKEN TATSUDA
sesam saus | koolsalade

Sushi 4st

GREEN DRAGON ROLL
garnaal | avocado | kataifi

TORCHED ANGUS ROLL
beef flambé | knoflook | bieslook

FLAMBÉ SALMON ROLL
zalm flambé | masago

TRUFFLE SCALLOP ROLL
coquille flambé | masago | bieslook

CRISPY TUNA CUBE
tonijn tartaar | shichimi | bieslook

THE GREEN ROLL
tofu | wakame | avocado | alfalfa

Warme gerechten

LAM
tijm | citroen
balsamico soja | sinaasappel

ZEEBAARS
knolselderij puree | mediterrane saus
cherry tomaten | olijfolie

ZALM
beurre blanc | dille | kruiden olie

GEBAKKEN GARNALEN
pesto | grana padano

SPITSKOOL
miso | pinda | bieslook

RISOTTO AI FUNGHI
bos paddenstoel | oesterzwam | grana padano

TAGLIOLINI AL TARTUFO
truffelpasta

LINGUINE ALLA PASCATORA
mosselen | garnalen | tomaten bisque

RAVIOLI
ricotta | spinazie | tomaat | grana padano

Bijgerechten

FRIET MAYONAISE | PARMEZAAN TRUFFEL FRIET |
BROOD OLIJFOLIE | GEGRILDE GROENTE
SALADE | EDAMAME ZEEZOUT

Dessert 5,95

SEYMOUR'S SECRET SCROPPINO

LILI'S MATCHA CREME BRULEE WITH VANILLA ICE

PISTACHIO VOLCANO WITH VANILLA ICE

CIOCCOLATO MOUSSE

DOLCE TIRAMISU