





WELKOM BIJ SAGE

Bij Sage kun je een wereldreis maken zonder je stoel te verlaten. Een culinaire reis langs alle smaakpapillen..

Bij Sage werken we volgens een shared dining concept. Onze starters worden geserveerd in kleine porties die geschikt zijn om te delen. U kunt zo veel starters bestellen als gewenst. Onze vlees- en visgerechten kunnen ook worden gedeeld.

U mag alle gerechten uiteraard ook buiten ons shared dining concept bestellen om zelf van te genieten.

Heeft u allergieën? Geef het dan vooraf aan bij ons personeel.

WELCOME TO SAGE

At Sage, you can travel around the world without leaving your seat. A culinary journey along all taste buds..

At Sage we work with a shared dining concept. Our starters are served in small portions, perfectly suitable for sharing. You can order as many starters as you want. Our meat and fish dishes can also be shared.

Of course you can also order all dishes outside our shared dining concept to enjoy on your own.

Do you have any allergies? Please inform our staff in advance.



SAGE

MENU

STARTERS

	€		€
EDAMAME 🌿 <i>Pikant of zout Spicy or salty</i>	6	BURRATA 🌿 <i>Burrata met rode biet, appel, olijven en lavas Burrata with beetroot, apple, olives and lovage</i>	14
GYOZA <i>Kip dumplings met kimchi beurre blanc (5 st.) Chicken dumplings with kimchi beurre blanc (5 pcs)</i>	7	BLACK TIGER TEMPURA <i>Grote tijgergarnalen met hollandaise ponzu saus (6 st.) Black tiger tempura with hollandaise ponzu sauce (6 pcs.)</i>	14
OYSTER <i>Oesters met ponzu saus (2 st.) Oysters with ponzu sauce (2 pcs)</i>	8	SALMON SASHIMI NEW STYLE <i>Zalmsashimi met yuzu ponzu en miso aji amarillo Salmon sashimi with yuzu ponzu and miso aji amarillo</i>	14
TORO NIGIRI <i>Blauwintonijn nigiri met kaviaar (1 st.) Bluefin toro with caviar (1 pc)</i>	8	TUNA TATAKI <i>Tonijn met miso aji amarillo en jalapeño Tuna with miso aji amarillo and jalapeño</i>	15
CHICKEN YAKITORI <i>Kipspiesjes met yakitori saus (2 st.) Chicken skewers with yakitori sauce (2 pcs)</i>	8	SALMON TARTARE <i>Geschroeide zalm met limoen shiso soja en yuzu kaviaar Seared salmon with lime shiso soy and yuzu caviar</i>	16
UNAGI SKEWERS <i>Unagi (paling) spiesjes met huisgemaakte teriyaki saus (2 st.) Unagi (eel) skewers with homemade teriyaki sauce (2 pcs)</i>	12	SCALLOP CEVICHE <i>Ceviche van sint-jakobsschelp, limoen yuzu, komkommer en chilipeper Scallop ceviche with lemon yuzu, cucumber and chilli pepper</i>	16
IBERICO SKEWERS <i>Iberico spiesjes met huisgemaakte teriyaki saus (2 st.) Iberico skewers with homemade teriyaki sauce (2 pcs)</i>	12	SEABASS CEVICHE <i>Ceviche van zeebaars met yuzu ponzu, miso aji amarillo en truffel Seabass ceviche, with yuzu ponzu and miso aji amarillo and truffle</i>	16
LANGOUSTINE <i>Langoustines met shiso ponzu yuzu saus (2 st.) Langoustines with shiso ponzu yuzu sauce (2 pcs)</i>	12	HAMACHI CEVICHE <i>Gesneden yellowtail, ponzu jalapeño en koriander Sliced yellowtail, ponzu jalapeño and cilantro</i>	16
CARPACCIO <i>Carpaccio, basilicum truffelcrème, aceto balsamico en parmezaanse kaas Carpaccio, basil truffle cream, aceto balsamic and parmesan cheese</i>	14	OCTOPUS <i>Octopus met chili-limoensaus Octopus with chile lime sauce</i>	16

Heeft u allergieën? Geef het aan bij ons personeel | Do you have allergies? Please inform our staff



SAGE

MENU

	€		€
KOREAN FRIED CHICKEN	16	WAGYU BEEF MAKI	28
<i>Koreaanse gefrituurde kip (normaal of pikant) Korean fried chicken (normal or spicy)</i>		<i>Wagyu Beef A5, mozzarella, avocado en truffel Wagyu Beef A5, mozzarella, avocado and truffle</i>	
SCALLOP	16	KING CRAB MAKI	30
<i>Sint-jakobsschelpen met bechamelsaus, parmezaanse kaas en asperges (2 st.) Scallops with bechamel, parmesan cheese and asparagus (2 pcs)</i>		<i>King crab, avocado, mango, komkommer en tobiko King crab, avocado, mango, cucumber and tobiko</i>	
SOFT-SHELL CRAB TEMPURA	17	TORO TARTARE	30
<i>Blauwe krab tempura met chili-limoensaus, komkommer en mango Soft shell tempura met chile lime sauce, cucumber and mango</i>		<i>Gesneden geschroeide blauwwintonijn, yuzu ponzu en kaviaar Sliced seared bluefin toro, yuzu ponzu and caviar</i>	
VONGOLE	18	SASHIMI PLATTER	65
<i>Vongole uit houtskooloven met sake, gembersaus, bosui en kombu dashi Vongole from charcoal oven with sake, ginger relish, spring onion and kombu dashi</i>		<i>Dagverse premium selectie sashimi Daily fresh premium selection sashimi</i>	
PATA NEGRA	21	FRUITS DE MER	80
<i>100 gram dungseden Iberico ham 100 grams thinly sliced Iberico ham</i>		<i>Dagverse premium selectie zeevruchten (2 personen) - 1 dag van tevoren doorgeven Daily fresh premium selection seafood (2 persons) - Notify 1 day in advance</i>	
CHEF'S CHOICE NIGIRI	25	SUPPLEMENT CAVIAR	35/90
<i>7 stuks nigiri (keuze van de chef) 7 pieces of nigiri (chef's choice)</i>		<i>10 of 30 gram 10 or 30 grams</i>	
VEGGIE MAKI 🌱	18		
<i>Avocado, komkommer, shiitake en truffel Avocado, cucumber, shiitake and truffle</i>			
SALMON ON FIRE MAKI	22		
<i>Zalm, garnaal en asperges Salmon, prawn and asparagus</i>			
HOT CHILI TUNA DRAGON MAKI	25		
<i>Tonijn, chili miso en yuzu kizami Tuna, chilli miso and yuzu kizami</i>			

Heeft u allergieën? Geef het aan bij ons personeel | Do you have allergies? Please inform our staff



SAGE

MENU

MEAT

Alle gerechten worden bereid op onze Robata grill | All dishes are prepared on our Robata grill

	€
DRY AGED RIBEYE	38
<i>Dry aged ribeye met huisgemaakte chimichurri saus (300 gram) Dry aged ribeye with homemade chimichurri sauce (300 grams)</i>	
DRY AGED TOMAHAWK STEAK	90
<i>Dry aged tomahawk steak met huisgemaakte chimichurri saus Dry aged tomahawk steak with homemade chimichurri sauce</i>	
WAGYU BEEF A5	65
<i>Wagyu Beef A5 met huisgemaakte chimichurri saus (100 gram) Wagyu Beef A5 with homemade chimichurri sauce (100 grams)</i>	
HONEY CHICKEN	24
<i>Maïskip met honingsoja en seizoensgroenten Corn fed chicken with honey soy and seasonal vegetables</i>	

SEAFOOD

Bijna al deze gerechten worden bereid op onze Robata grill | Almost all dishes are prepared on our Robata grill

	€
SALMON	24
<i>Zalm met huisgemaakte teriyakisaus en seizoensgroenten Salmon with homemade teriyaki sauce and seasonal vegetables</i>	
TIGER PRAWNS	25
<i>Tijgergarnalen met seizoensgroenten en shisoboter Tiger prawns with seasonal vegetables and shiso butter</i>	
SEABASS	28
<i>Zeebaars met dashi soja, rode peper, gember en bosui Seabass with dashi soy, red pepper, ginger and spring onion</i>	
BLACK COD	32
<i>Black Cod met miso Black Cod with miso</i>	
LOBSTER	38
<i>Kreeft met seizoensgroenten en shisoboter en kimchi beurre blanc Lobster with seasonal vegetables, shiso butter and kimchi beurre blanc</i>	
KING CRAB	50
<i>King crab met dashiboter (200 gram) King crab with dashi butter (200 grams)</i>	



SAGE

MENU

PASTA

	€
SEAFOOD SPAGHETTI	22
<i>Garnalen, vongole, inktvis en seizoensgroenten Prawns, vongole, squid and seasonal vegetables</i>	
WAGYU SPAGHETTI	25
<i>Wagyu Beef A5 met seizoensgroenten Wagyu Beef A5 with seasonal vegetables</i>	
TRUFFLE SPAGHETTI 	22
<i>Truffel en seizoensgroenten Truffle and seasonal vegetables</i>	

DESSERT

	€
LAVA CAKE	12
<i>Lava cake met ijs en vers rood fruit Lava cake with ice cream and fresh red fruit</i>	
YUZU CHEESECAKE	14
<i>Yuzu cheesecake (eigen recept) met macaron en vruchtensaus Yuzu cheesecake (own recipe) with macaron and fruit sauce</i>	
CRÈME BRULÉE	10
<i>Klassieke crème brulée met ijs Classic crème brulée with ice cream</i>	

GREENS / SIDES

	€
GREEN BEANS 	8
<i>Sperziebonen met wafu saus Green beans with wafu sauce</i>	
ASPARAGUS 	8
<i>Asperges met wafu saus Asparagus with wafu sauce</i>	
BIMI 	8
<i>Bimi met wafu saus Bimi with wafu sauce</i>	
FRIES 	7
<i>Frieten met parmezaanse kaas en truffelmayonaise Fries with parmesan cheese and truffle mayonnaise</i>	

Heeft u allergieën? Geef het aan bij ons personeel | Do you have allergies? Please inform our staff



SAGE

MENU

SPARKLING

	GLAS	FLES
TORRES CAVA SANGRE DE TORO	-	30

Verfijnde mousserende wijn met een frisse afdronk | Sophisticated sparkling wine with a fresh finish (Spain)

	GLAS	FLES
BERTANI SOAVE SEREOLE	-	34

Zacht droog, vol en sappig met tonen van appel, perzik, bloemen en vanille | Soft dry, full and juicy with notes of apple, peach, flowers and vanilla (Italy)

WHITE

	GLAS	FLES
GREEN WINE COMPANY BIO SWEET	5	23,5

Verrassende lichtzoete wijn van rijp geel fruit | Surprising light sweet wine of ripe yellow fruit (Spain)

DROSTDY HOF SAUVIGNON BLANC	5	23,5
------------------------------------	---	------

Sappig en licht met passievrucht, meloen, ananas, groene paprika en citroengras | Juicy and light with passion fruit, melon, pineapple, green pepper and lemongrass (South-Africa)

DOMAINE TARIQUET CHARDONNAY	5,5	25,5
------------------------------------	-----	------

Vol en aantrekkelijk. Hint van boterbabbelaars met ronde afdronk | Full and appealing. Hint of butter babbblers with a rounded finish (Frankrijk)

IL CIGNO PINOT GRIGIO	6,5	29,5
------------------------------	-----	------

Friszuur met tonen van wit fruit, citrus en bloemen | Crisp with tones of white fruit, citrus and flowers (Italy)

DOMAINE TRIMBACH PINOT BLANC	-	38
-------------------------------------	---	----

Sappig en levendig met een aroma van lentebloesem | Juicy and vibrant with an aroma of spring blossoms (France)

JOSEPH DROUHIN LAFORET CHARDONNAY	-	42
--	---	----

Traditioneel bourgondisch. Met tonen van citrus, honing en vanille | Traditional burgundian. With notes of citrus, honey and vanilla (France)

ROSÉ

	GLAS	FLES
MONTACLAIN GRENACHE ROSE	5	23,5

Een fruitige wijn met aroma's van zacht rood fruit | A fruity wine with aromas of soft red fruit (France)

AIX ROSÉ	-	39
-----------------	---	----

Een heerlijke rosé van het fraaiste wijnhuis uit Zuid-Frankrijk. Met rood bosfruit, kersen en aardbeien | A delicious rosé from the most beautiful winery in southern France. With red forest fruit, cherries and strawberries (France)



SAGE

MENU

RED

	GLAS	FLES
CROIX D'OR CABERNET SAUVIGNON	5	25,5
<i>Fruutig, rijk en elegant. Met geuren van zwarte bes en cederhout Fruity, rich and elegant. With scents of black currant and cedar wood (France)</i>		
MAPU RESERVA CARMENERE	5,5	27,5
<i>Een boeket van zwart fruit, kersen, specerijen en houttonen. Met fluwelen afdronk Bouquet of black fruit, cherries, spices and notes of wood. With velvety finish (Chile)</i>		
BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD LES CÉPAGES PINOT NOIR	6,5	29,8
<i>Heerlijk expressieve tonen van bosvruchten, aardbeien, frambozen en kersen Wonderfully expressive notes of forest fruit, strawberries, raspberries and cherries (France)</i>		
TORRES CELESTE CRIANZA	-	35
<i>Een zachte, fruitige en kruidige wijn. Met tonen van rijp zwart fruit, kruiden en vanille A soft, fruity and herbal wine. With notes of ripe black fruit, spices and vanilla (Spain)</i>		
MOUTON CADET HERITAGE	-	45
<i>Geur van zwart en rood fruit met delicate tonen van kruiden. Met lange afdronk Fragrance of black and red fruits with delicate notes of spices. Long finish (France)</i>		

	GLAS	FLES
ENRICO SERAFINO MONCLIVIO BAROLO DOCG	-	90
<i>Veelzijdig, harmonisch en soepel. Een geur van bessen, zoethout, tabak, specerijen, koffie en leer. Met tonen van bramen Versatile, harmonious and smooth. A scent of berries, liquorice, tobacco, spices, coffee and leather. With notes of blackberries (Italy)</i>		
CHÂTEAU MARGAUX	-	1280
<i>Premier Grand Cru Classé. Wereldwijd bekend om hun kwaliteit. Met bramen, zwarte bessen en cassis Premier Grand Cru Classé. Known worldwide for their quality. With blackberries, black currants and cassis (France)</i>		
CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD	-	1980
<i>Premier Grand Cru Classé. Wereldwijd bekend om hun kwaliteit. Een verleidelijke en elegante wijn. Met pakkende aroma's van cassis, bramen, kersen, viooltjes, sigaren en warme kruiden Premier Grand Cru Classé. Known worldwide for their quality. A seductive and elegant wine. With packed aromas of cassis, blackberries, cherries, violets, cigars and warm spices (France)</i>		



SAGE

MENU

CHAMPAGNE

	GLAS	FLES
MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL	-	150

*Heldere frisheid en krachtige tropische
fruitaroma's | Clear freshness and powerful
tropical fruit aromas*

DOM PÉRIGNON BLANC VINTAGE	-	420
---------------------------------------	---	-----

*Verfijnd en elegant met rijke en complexe
aroma's, zoals tropisch fruit en frisse bloesem |
Refined and elegant with rich and complex
aromas such as tropical fruit and fresh
blossom*

ARMAND DE BRIGNAC BRUT GOLD	-	650
--	---	-----

*Een luxe champagne met een fruitige, fijne en
zachte smaak. Met tonen van perzik, abrikoos,
rode bessen, citrusfruit, brioche, toast, vanille en
honing | A luxurious champagne with a fruity,
fine and soft taste. With notes of peach, apricot,
red currant, citrus, brioche, toast, vanilla and
honey*



SAGE

MENU

SHAKEN COCKTAILS

	€
KAMIKAZE <i>Vodka, liquor, orange juice, yuzu</i>	17
PORNSTAR MARTINI <i>Vodka, vanille, passionfruit, egg whites, prosecco</i>	14
MON AMOUR <i>Gin, strawberry, lime, syrup, egg whites</i>	14
SEX ON THE ZANZIBAR <i>Vodka, orange, peach, cranberry, coconut</i>	14
ESPRESSO MARTINI <i>Vodka, espresso, kahlua, grand marnier</i>	14
SUGAR MOMMY <i>Amaretto, soda, bitters, lemon, egg whites</i>	14
PICK YOUR OWN <i>Ask staff for more information</i>	15

GIN TONIC

	€
BASIC BITCH <i>Gin and tonic</i>	13
GIN CYPRINE <i>Pink gin, tonic, red fruit, mint</i>	13

HIGHBALLS & MIX COCKTAILS

	€
DARK & NASTY <i>Dark rum, ginger beer, lime, bitters</i>	14
RED EVIL MOJITO <i>Rum, raspberry, lime, sugar, mint, soda</i>	13
STAY AT HOME DADDY <i>Whiskey, sugar syrup, orange, bitters</i>	13
ADIOS MOTHERFUCKER <i>Tequila, lime, pink grapefruit, salt</i>	12
MY EX-BOY <i>Spicy rum, lime, pink grapefruit, dried kimchi</i>	12

MOCKTAILS

	€
LADY SAGE <i>Spritz, soda, cucumber - 0%</i>	9
GENTLEMEN'S SODA <i>Spritz, soda, orange - 0%</i>	9