

RESTAURANT CHOGOGO

LUNCH

Broodplank 9⁹⁵
waldcornbol met aioli, kruidenboter, olijfolie en zeezout

Broccolisoe 12⁵⁰
met geitenkaas en walnoten

Pomodori-tomatensoe 9⁵⁰
vegetarisch met basilicum, scheutje room en pesto-olie

Yoghurt XL 15⁵⁰
met muesli, noten, honing, appel en een croissantje met jam

KEUZE UIT DIVERSE SOORTEN AMBACHTELIJK BROOD

Tosti met ham & kaas 7⁵⁰

Tosti Hawaiï (kaas & ananas) 10⁰⁰

Kroketten 15⁵⁰
twee ambachtelijke rundvlees kroketten met mosterd en boter

met frisse salade en frites 20⁵⁰

Broodje carpaccio 19⁵⁰

Clubsandwich Kip 17⁵⁰
huisgerookte kip, komkommer, tomaat, rode ui, bacon, ei en whiskysaus

geserveerd met frites en salade 20⁵⁰

Uitsmijters
3 eitjes, keuze uit diverse soorten ambachtelijk brood

kaas of ham 14⁹⁵

ham & kaas 15⁹⁵

Chogogo groentegarnituur met spek en kaas 17⁹⁵

SWEET TOOTH

Oma's pannenkoeken 14⁹⁵
geserveerd met poedersuiker en/of stroop

met ham, kaas, spek, appel en/of rozijnen + 1,00 ANG per extra toevoeging

boerenpannenkoek groentegarnituur met spek en kaas 19⁹⁵

Saté Royaal met brood 17⁵⁰
kippendij-saté (1 spies), gefrituurde uitjes, atjar en kroepoek met landbrood

met frisse salade en frites 20⁵⁰

TIME TO SMILE

Chogogo Hamburger 29⁵⁰
huisgemaakte runderhamburger heerlijk gekruid, gegrild met gerookt spek, gebakken eitje, verse salade en barbecuesaus geserveerd met frites

Fresh Tuna Steak 37⁵⁰
tonijnsteak op een ciabattabroodje met wasabimayonaise en rucola sla. geserveerd met frites en gemengde sla

KIDS

Tomatensoe 6⁵⁰
met room en prei

Spaghetti Bolognese 12⁵⁰
kleine portie spaghetti met Parmezaanse kaas

Kleine pannenkoek naturel 12⁵⁰
met poedersuiker en stroop

Kip nuggets 10⁰⁰
met frites, sla en appelmoes

Frikandel 10⁰⁰
met frites, sla en appelmoes

Saté 12⁵⁰
met frites, sla en appelmoes



TIME TO SMILE
CHOGOGO
DIVE & BEACH RESORT | CURAÇAO



RESTAURANT CHOGOGO

DINER

Het restaurant en de keuken van Time to Smile Chogogo Dive & Beach Resort staat onder leiding van Doeke de Konink. Hij is een chef in hart en nieren. Oorspronkelijk komt hij uit Friesland waar hij zijn liefde voor het koken heeft ontdekt, ontwikkeld en geperfectioneerd. Hij laat u graag kennismaken met heerlijke ingrediënten zoals vers gevangen vis of de diverse groenten en fruitsoorten die hier op Curaçao gekweekt worden. Op de menukaart staan ook diverse internationale gerechten. Voor de culinaire hoogstandjes of lekkere daghappen moet u onze SPECIALS in de gaten houden op de krijtborden.

ZIE ONZE BORDEN VOOR ONZE DAGSPECIALS

VOORGERECHTEN

TIME TO SMILE
Time to share
proeverij van diverse voorgerechten
(vanaf 2 personen, prijs per persoon)

24⁹⁵

 *Prosecco*
verfijnd, fris & fruitig

glas 12⁵⁰

Broodplank
Waldkornbol met kruidenboter, aioli,
olijfolie en zeezout

9⁹⁵

Broccolisoup
met geitenkaas en walnoten

12⁵⁰

Bouillabaisse met rouille
heerlijk rijkgevulde vissoep op een traditionele
manier gemaakt door onze eigen chef

17⁵⁰

Carpaccio
dun gesneden rundercarpaccio met
Old Amsterdam kaasvlokken, truffelmayonaise,
pijnboompitjes en rucola

23⁵⁰

TIME TO SMILE
Superfood salade
met parelgort, sinaasappel, avocado, pitten &
zaden, feta en lichte citroenvinaigrette

29⁵⁰

HOOFDGERECHTEN

TIME TO SMILE
Chogogo Hamburger
huisgemaakte runderhamburger
heerlijk gekruid, gegrild met gerookt spek,
gebakken eitje, verse salade en barbecuesaus
geserveerd met frites

29⁵⁰

 *Gnarly Head Old Vine Zinfandel*
volle smaak met overweldigende accenten van chocolade en vanille

fles 57⁰⁰

 *Saint Clair Vicar's Choice Sauvignon Blanc*
tonen van citrus, kruisbessen en perzik; onze lievelings Sauvignon!

fles 59⁰⁰

Super Saté
zachtgegaarde saté (2 spiesen) van gemarineerd
kippendijenvlees, overgoten met een fijne satésaus,
atjar en gekruide kroepoek

32⁵⁰

lekker koud biertje (Amstel Bright)

6⁵⁰

Fresh Tuna Steak
tonijnsteak op een ciabatta broodje met
wasabi mayonaise en rucola sla. geserveerd
met frites en gemengde sla

37⁵⁰

Op de huid gebakken Red Snapper
met spinazie quiche en beurre blanc saus

39⁹⁵

 *Portillo Chardonnay, Argentinië*
heerlijk fruitig, aroma's van fruit en honing, sappig, lange afdronk

glas 9⁰⁰
fles 42⁵⁰

Gegrilde Rib-eye
met rode uien-compote en een knoflook pepersaus

46⁵⁰

 *Salentein Kilka Malbec*
donker fruit, met een lange afdronk

fles 59⁵⁰

Pasta van de dag
dagelijks wisselende pasta, vraag onze bediening

Vis van de dag
dagvers aanbod van onze visleverancier



Alle gerechten die worden bereidt op de Big Green Egg zijn mals en sappig. De smaak is optimaal en door middel van nauwkeurige temperatuurregeling weet onze chefkok Doeke de Konink hiermee de heerlijkste gerechten te toveren. Een paar keer per week zal hij voor u koken uit dit bijzondere eitje.

Chogogo introduceert the Big Green Egg
~ smaakvol, veilig, praktisch en mooi



TIME TO SMILE
CHOGOGO
DIVE & BEACH RESORT | CURAÇAO

