



 **SEEKOS**

 **SEEKOS SOP** bedien met brood **79**

PRAWN AU GRATIN **89**
gaarnaalsterte bedien in knoffelroomsous gebak met kaas

ROMERIGE KNOFFEL MOSSELS **75**
(DIE SWART GOED OP DIE ROTSE WAT JOU VOETE SNY)
mossels in 'n knoffel-witwyn-room-sous

KALAMARIE **85**
(VOEG KALAMARIE KOPPE BY 65)
diepgebraai inkvisrepies bedien op rys
*gebakte kalamari word bedien in 'n feta & room sous

OESTERS bedien op die tradisionele manier **140**

PANKO STYL OESTERS **150**
bedien met 'n remouladesous

 **VLEISERIGS**

ESCARGOT **79**
(NEE, ONS HET HULLE NIE IN DIE TUIN GEVANG NIE)
slakke bedien in knoffelroomsous of knoffelbotter

ROMERIGE BILTONGSOP **75**
JALAPENO HOENDER POPPERS **60**

ES-KALAHARI-GOT **85**
(AS JY NIE VAN SEE SKULPDIERE HOU NIE)
skilpadjies bedien op kapokaartappels en tamatiesmoor

BEENMURG **65**
bedien met getrekte beesvleis, botter en roosmaryn bruschetta

SPRINGBOK CARPACCIO **125**
KROKODIL CARPACCIO **125**

 **VEGETARIES**

CIABATTA GEROOSTER MET KNOFFELBOTTER EN KAAS **50**

CIABATTA EN BOTTER **25**

GEKRUMMELDE KNOPIES **65**
bedien met tartaresous

VEGETARIËRS



 **VIR DIE VAN JULLE WAT GRIL VIR VIS EN VLEIS...**

VEGETARIESE BURGER **90**
Vegetariese Pattie met garnering en skryfies

 **VEGETARIESE BORD** **135**
groente, room spinasie, gekrummelde sampioene, gegeurde rys, skyfies, olywe, fetakaas, komkommer, tamaties

SAMPIOEN & BASIELIEKRUID PENNE **115**
sampioen, tamatie, spinasie, basieliekruid penne in romerige witwynsous of napolitano sous

SLAAIE



GENIET SAAM MET ONS "BLENDS"

LIGHUISSLAAI **115**
'n groen slaai met tamatie, komkommer, uie, croutons, fetakaas, olywe en slaaisous

HOENDERSLAAI **125**
'n groen slaai met tamatie, komkommer, uie, croutons, geroosterde hoenderrepies, peppadews en 'n mosterd slaaisous

HALLOUMI & VYE SLAAI **125**
'n groen slaai met tamatie, komkommer, uie, gebraaide halloumi en groenvye

 **SEEKOSSLAAI** **140**
(GENIET MET ROSÉ)
jakobboepensies, kalamarie en garnale bedien op slaai met ons seekossous

PASTAS



VIR DIEGENE MET ITALIAANSE BLOED IN HUL ARE

SEEKOS TAGLIATELLE **140**
(GENIET MET SAUVIGNON BLANC)
mossels, gaarnaalsterte, sampioene en kalamarie bedien in 'n romerige of napolitano sous

ALFREDO (GENIET MET SAUVIGNON BLANC) **125**
ham en sampioene bedien op tagliatelle bedien in 'n romerige of napolitano sous

HOENDER EN SAMPIOEN PENNE **125**
(GENIET MET CHARDONNAY)
Gebraaide hoenderrepies en sampioene bedien in 'n romerige of napolitano sous

 **LAMS RAGU** (GENIET MET MERLOT) **135**
sag gekookte lamsvleis bedien op romerige tagliatelle

BYVOEGSELS



STYSEL **35**

Aartappel Skyfies / Gebak / Kapok / Wiggies of Rys

GROENTE VAN DIE DAG **40**

ROOMSPINASIE **40**

UIERINGE **30**

SLAAI **50**

KAAS / BROOD **15**

EKSTRAS **10**

Botter / Suurlemoenwiggies / Tartaresous

SOUSE **20**

Tartare / Knoffelbotter / Suurlemoenbotter / Sterk Chilli / Chutney / Vinaigrette / Soetrissie Truffle Mayonaisse / Mosterd

Sampioen / Brandewynpeper / Knoffelroom / **35**

Kaas / Chillikaas / Barbeque / Biltong / Thermidor

VIR DIE KINDERS



 **SLEGS VIR 12 EN ONDER...**

STOKVIS of KALAMARIE & SKYFIES **75**

HOENDERREPIES & SKYFIES **75**

RIBBETJIE & SKYFIES **75**

HAM & KAAS PIZZA **75**

MAC N CHEESE **75**

STEURGARNALE & RYS **95**

KOELDRANKE **25**

VRUGTESAPPE **30**

MELKSKOMMELS **35**

Sjokolade / Aarbei / Lemmetjie / Vanilla / Borrelgom / Piesang / Koffie / Grondboontjebotter

ROOMYS met sjokolade / bessie sous **35**



De Kswijf
SEEFONT RESTAURANT

Eienaars Fred & Nadine, verwelkom jou



ONS EIESOORTIGE DISSE - KYK UIT VIR DIE ANKER TEKEN



R = KOEL ROOI MIDDEL
MR = WARM ROOI MIDDEL MET 'N TIKKIE PIENK
M = WARM PIENK MIDDEL
MW = BAIE MIN OF GEEN PIENK IN DIE MIDDEL
WD = GEEN PIENK NIE, DEURGAAR



KRUISSKRYF	200G 135	300G 165	500G 215
FILLET	150G 155	300G 220	500G 350
RIBEYE	200G 165	300G 195	500G 315
T-BEEN		500G 205	

VOEG BO-OP: (WORD BO-OP STEAK BEDIEN)
ROMERIGE SLAKKE **35** / MURGBEEN **40** /
STEURGARNAAL **75** / STEURGARNAAL THERMIDOR **45**

LAND & SAND **205**
biefstuk, kalamarie en mossels
(*VOEG STEURGARNALE BY 75)

RIBBETJIES (VARK) **170**



VARKEN SCHNITZEL / EISBEIN **149**
VARKSCHNITZEL / VARKSKENKEL VIR DIE WAT NIE WEET NIE
gebraai en bedien met kapokaartappel, sous en groente

CORDON BLEU **135**
ham en kaas gevulde hoenderborsies, diepgebraai op
ons spesiale manier bedien met 'n kaassous



HOENDER EN GARNAAL KERRIE **145**
bedien met rys, sambals en 'n gebraaide poppadom

SUURLEMOEN HOENDER **145**
pangebraaide hoenderfillet gevul met roomspinasie
en fetakaas

HOENDERSCHNITZEL HALF **95** VOL **135**
pangebraaide gekrummelde hoenderfillet
(*VOEG BY PARMIGIANA HALF 35 OF VOL 50)

VOL DEK BURGER **110**
bees burger bedek met spek ek en kaas bedien met
sampionensous, uieringe en skyfies

*DIE BOGENOEMDE WORD BEDIEN MET GROENTE EN
'N KEUSE VAB STYLSEL (SKYFIES, RYS,
KAPOKAARTAPPELS, GEBAKTE AARTAPPEL)

OF SLEGS SLAAI

LET ASSEBLIEF:

- * Diensfooï kan bygesit word
- * Al ons disse word voorberei op die tradisionele Suid-Afrikaanse wyse
- * Veranderings aan die spyskaart sal 'n ekstra vertraging van 20 minute hê
- * Vra jou kelner oor ons swartbord / spesiale aanbiedinge
- * Onderhewig aan beskikbaarheid * Geen gedeelde rekeninge

TRADISIONEEL



TRADISIONEEL SUID AFRIKAANS. GENIET
MET ENIGE ROOIWYN, WEES WAAGHALSIG EN
PROBEER IETS VANAF DIE KAPTEIN SE LYS

BESSTERT **165**
bedien met rys en groente

DUO VAN AFRIKA VLEISE **245**
Koedoe met sampioensous,
Beesfillet met romerige pepersous,
Bedien met skyfies en slaai

BOBOTIE **135**
bedien met rys, tamatie & uie salsa en 'n poppadom

KERRIE-AFVAL **155**
bedien met rys en groente

DIE SEEVAARDER SE KEUSE



GENIET SAAM MET ONS "BLENDS"



KNIBBEL BORD **145**
stokvis, hoender repies, kalamari, vis crouquette,
uieringe en skyfies

SMUL BORD **255**
stokvis, kalamari, romerige mossels, hoenderrepies,
ribbetjies, gekrummelde sampioene, uieringe, skyfies
en rys

SEEKOS BORD **335**
steurgarnale, stokvis, kalamari, kalamarikoppe,
romerige mossels, uieringe, skyfies en rys.

KOMBINASIES:

Stokvis, Kalamarie, Rys & Skyfies	155
Vangs van die Dag, Kalamarie, Rys & Skyfies	165
Koningklipvis, Kalamarie, Rys & Skyfies	170
Tongvis, Kalamarie, Rys & Skyfies	195
Stokvis, Steurgarnale, Kalamarie, Rys & Skyfies	200
Steurgarnale, Mossels & Kalamarie, Rys & Skyfies	205

VOEG BY:

ROMERIGE MOSSELS	55
STEURGARNALE	75
KALAMARIE	100G 65
KALAMARIE KOPPE	100G 65
STOKVIS	100G 70
LYNVIS	150G 105
HOENDER REPIES	100g 60
RIBBETJIES	200G 75
SKYFIES OF RYS	20
KREEFSTERTE / KREEF	SQ



KAPTEIN VAN DIJKHORST SE KEUSE



VARS UIT DIE SEE, JY KAN NIE
VERKEERD GAAN NIE... GENIET MET
SAUVIGNON BLANC OF CHENIN BLANC

STOKVIS 180G **95** 250g **130**
vars stokvis gebraai of gebak op die tradisionele manier

LYNVIS VAN DIE DAG 220G - 250g **175**
gebraai met knoffelbotter of suurlemoenbotter

KALAMARIE 220G - 250g **145**
bedien met gegeurde rys
*gebakte kalamarie word bedien in 'n romerige feta sous

KONINGKLIPVIS **SQ**
op die been, voorberei in knoffelbotter of
suurlemoenbotter

TONGVIS **SQ**
op die been, voorberei in knoffelbotter of
suurlemoenbotter

GEROOSTERDE STEURGARNALE **195**
400G - 500g
liggies gerooster met dop en al en bedien op rys
voorberei in lemoen- / knoffelbotter / peri-peri-sous /
geheime sous

KAPTEINSBORD HALF (BEDIEN 2) **550**
VOL (BEDIEN 4) **950**
stokvis, lynvis, garnale, kalamarie gebraai en gerooster,
mossels, romerig en tamatiebasis, kalamarietkoppe
en krapkloue
VOEG BY: KREEFSTERTE **SQ**

*DIE BOGENOEMDE WORD BEDIEN
MET GROENTE EN 'N KEUSE VAN
STYLSEL (SKYFIES, RYS,
KAPOKAARTAPPELS,
GEBAKTE AARTAPPEL)
OF SLEGS SLAAI



THAI SEEKOSPOT **145**
(GENIET MET PINOTAGE ROSÉ OF SEMI-SWEET)
vis, mossels, steurgarnale en kalamari voorberei in 'n
thai kerriesous bedien met rys en 'n poppadom

SWARTPOTMOSELS **140**
romerige mossels in 'n knoffel-witwyn-room-sous
bedien met rys en ciabatta

PAELLA MIXTA **125**
(GENIET MET PINOTAGE ROSÉ, RIESLING OF VIOGNIER)
'n Spaanse dis gemaak met rys, hoenderborsies,
mossels, kalamarie, chorizo, uie, knoffel, ertjies, ons
geheime bestandele en steurgarnale.