

SPEISEKARTE

KALTE VORSPEISEN

RÄUCHERFISCH-DIP 🌿🐟🍷 14 \$
Sesam-Fladenbrot-Cracker, Kapern & Eingelegte Jalapeno-Scheiben

KARIBISCHE GUAC & CHIPS 14 \$
Avocado-Papaya-Mango-Guacamole, Mais-Tortilla-Chips Des Hauses

***GESPICKTER THUNFISCH** 🐟🍷🍷 16 \$
Ponzu Mariniert, Eingelegter Ingwer, Seetang, Wasabi

THUNFISCHTURM *AHI POKE THUNFISCH 🐟 17 \$
Schichten Von Rohem Ahi-Thunfisch, Seetang, Mango-Ingwer-Salsa, Wonton-Chips Des Hauses

CEVICHE 🐟 16 \$
Frischer Einheimischer Gelbschwanz, Marinade Nach Keys-Art, Kokosnussmilch, Mais-Chips Des Hauses

WARME VORSPEISEN

HAVANA-POMMES FRITES 🍷 14 \$
Yuca-Pommes Frites, Pulled Pork, Southern Comfort Zwiebelmarmelade, Cheddar-Monterrey-Käse, Koriander-Knoblauch-Crema

MEERESFRÜCHTE NACHOS 🍷🍷 16 \$
Mais-Chips, Garnelen, Jakobsmuscheln, Mahiu, Geschmolzener Cheddar, Saure Sahne, Pico

GEBÄCKTE ELOTE 🍷 12 \$
Weißer Mais, Koriander-Crema, Geriebener Parmesan, Limettenpfeffer Gewürzt

JAMAIKANISCHE GARNELEN "PEEL N EAT" 🍷 17 \$
½ Pfund Wild Gefangene Rosa Garnelen, Mit Yuengling Bier Gedämpft, Jamaikanisch Gewürzt

KNUSPRIGE CALAMARI 🍷🍷 15 \$
Mit Maismehl Bestäubt, Kurz Gebraten, Mit Orangen-Chili-Dip-Sauce

HUMMER-KRABBE-DIP 🍷🍷 15 \$
Cremig-käsiger Spinat, Krabbenklumpen, Hummerfleisch, Mais-Tortilla-Chips Des Hauses

CONCH FRITTER BITES 🍷🍷🍷 14 \$
Traditionelle Conch Fritters, Key Lime Mustard Sauce

SUPPEN

BAHAMAISCHE MUSCHELSUPPE 9 \$
Wurst, Dunkler Rum, Tomate-Gemüse

KREBSBISQUE 🍷🍷🍷 9 \$
Sherry-Sahne-Blaue Krabbenbisque

SALATE

Freilandhuhn 7 ~ Jumbo-Garnelen 12 ~ 6oz Mahi 12 ~ Thunfisch 12

LOADED RICE BOWL 🍷🍷 17 \$
Inselreis, Pico, Elote, Brokkoli, Jicama-Salat, Tomate, Sriracha-Aioli, Koriander-Crema, Jack- & Cheddar-Käse

TRADITIONELLER CEASAR SALAT 🍷🍷 14 \$
Römischer Salat, Challah Croutons, Geriebener Parmesankäse

ORIENTALISCHER SALAT 🍷🍷🍷🍷 16 \$
Gemischtes Grün, Seetang-Salat, Knusprige Wonton-Streifen, Mandeln, Mandarin-Orange, Julienne-Rettich, Ponzu-Vinaigrette

BAYSIDE ORIGINAL 15 \$
Romaine-Frühlingsmischung, Julienne-Rettich, Gewürfelte Papaya, Mandarin-Orangen, Traubentomaten, Rotkohl, Green Goddess Dressing

TWO HANDS REQUIRED

BAYSIDE-SANDWICHES

BAYSIDE MAHI SANDWICH 🍷🍷🍷 19 \$
Mozzarella, Brioche, In Bier Gebackene Kartoffelkringel, Salat, Tomate, Geschnittene Rote Zwiebeln, Gurkenscheiben, Krautsalat

BAHAMA MAHI SANDWICH 🍷🍷🍷 19 \$
Panko Paniert & Knusprig Gebraten, Jicama-Rettich-Salat, Southern Comfort Zwiebelmarmelade, Mozzarella, Rocoto Aioli, In Bier Gebackene Kartoffelkringel & Krautsalat

CHORIZO BURGER 🍷🍷🍷 18 \$
½ Pfund Chorizo-Rindfleischmischung, Jicama-Radieschensalat, Pico, Geschmolzener Mozzarella, Kartoffelkringel Im Bierbad, Krautsalat

INSEL-FISCH-TACOS 🍷🍷🍷 21 \$
Pico Di Gallo, Jicama-Rettich-Salat, Koriander-Knoblauch-Crema, Wahlweise Gegrillter Mahi Oder Hausgeröstetes Pulled Pork

***CHEESBURGER** 🍷🍷🍷 16 \$
½ Pfund CAB @ Short Rib Beef Blend, Amerikanischer Käse, Brioche, Salat, Tomate, Geschnittene Rote Zwiebel, Kartoffelkringel Im Bierbad, Gurkenscheiben, Krautsalat

LITTLE MINNOWS

12 Jahre Und Jünger

GRILLED CHEESE 🌾 🍷	8 \$
Challah-Brot In Dicken Scheiben, Echter Amerikanischer Käse, Pommes Frites	
FILET & CHIPS	18 \$
• 5 Unzen Rinderlende, Offen Gegrillt, Pommes Frites	
CHICKEN FINGERS & CHIPS 🌾	12 \$
Naturbelassenes Hähnchen, Handpaniert, Pommes Frites	
LINGUINI 🌾	12 \$
Marinara-Soße Oder Geschmolzene Butter	

GETRÄNKE

Alkoholfrei

SOFT DRINKS	5 \$
Pepsi, Diät-Pepsi, Sierra Mist, Ginger Ale, Tropicana, Limonade, Orange Crush, Dr. Pepper, 20oz Fountain Soda, Kostenloses Nachfüllen	
FRÜCHTE	5 \$
Orange, Grapefruit, Cranberry, Ananas, 10oz, <i>Keine Nachfüllpackungen</i>	
EISTEE	5 \$
20 Unzen, <i>Kostenlose Nachfüllungen</i>	
PANNA	HALBE FL. 5 \$
Immer Noch	GANZE FL. 10 \$
MILCH	5 \$
10 Unzen, Vollmilch, <i>Keine Nachfüllpackungen</i>	
PELLEGRINO	HALBE FL. 5 \$
Prickelnd	FULL BTL: 10 \$

VOM DOCK, FRISCHER FANG

Mahi 29 ~ Gelbschwanz 36 ~ Frischfang Des Tages MP

BAKED 🌾 🍷	
Schlüsselimitten-Beurre Blanc, Krispy Kapers	
BLACKENED	
Cajun Gewürzt, Mango-Ingwer-Salsa	
KEYRIBBIAN STYLE 🌾 🍷	
Kapern, Knoblauch, Limette, Weißwein, Buttersoße	
BAYSIDE STYLE 🌾 🍷	
Meliert & Gebraten, Kapern, Jalapeno, Tomate, Artischocke, Weißweinsauce	

MEERESFRÜCHTE-SPEZIALITÄTEN AUS DER KARIBIK

GANZER GEBRATENER SCHNAPPER 🐟 🍷	36 \$
Ganzer Einheimischer Schnapper Fisch, Knusprig Gebratene Limetten-Kapern-Knoblauch-Buttersoße & Insel-Reis	
KEY LARGO SAMPLER 🦞 🍷	45 \$
½ Hummerschwanz, Jumbo-Garnele, Jumbo-Muscheln, Mahi, Key Lime Beurre Blanc, Knusprige Kapern, Insel-Reis	
FISH TRIO 🐟 🍷	38 \$
Mahi ~ Gelbschwanz ~ Frischer Fang Des Tages, Beurre Blanc Mit Schlüsselimitte, Knusprige Kapern, Insel-Reis	
CURRY MIT MEERESFRÜCHTEN VON DER INSEL 🦞 🍷 🥥	34 \$
Jumbo-Garnelen & Nordatlantische Jakobsmuscheln, Grüne Curry-Kokos-Ananas-Soße, Geröstete Mandeln, Insel-Reis	
KRABBen-JAMBALAYA 🦞	27 \$
Jumbo-Garnelen, Andouille-Wurst, Paprika, Zwiebeln, Cajun-Tomatensoße & Insel-Reis	
NORDSEEGARNELE 🦞 🍷	27 \$
Mit Maismehl Bestäubte Jumbo-Garnelen, Limetten-Kapern-Knoblauch-Buttersoße & Insel-Reis	
MEERESFRÜCHTE-ENCHILADAS 🦞 🍷 🥥	24 \$
Maistortillas Gefüllt Mit Garnelen, Jakobsmuscheln & Mahi, Haus-Enchilada-Sauce, Monterey- Und Jack-Käse, Inselreis	

PANIERT IN PERFEKTION

GEBRATENE MEERESFRÜCHTE

OCEAN BOUNTY BUCKET 🌾 🦞 🍷 🥥	29 \$
Gebratene Garnelen, Jakobsmuschelstücke, Conch Fritters, Mahi, Dill Relish Tartar Sauce Oder Bloody Mary Cocktail Sauce, Beer Battered Potato Curls AND Cole Slaw	
KOKOSNUSS-GARNELEN & CHIPS 🌾 🦞 🥥	26 \$
In Kokosnussbutter Getaucht, Goldbraun Gebraten, Mit Orangen-Chili-Dip, Biergetränkten Kartoffelkringeln Und Krautsalat	
GEBRATENE KRABBen & POMMES FRITES 🦞 🍷	24 \$
Jumbo-Garnelen, Handpaniert, Dill-Relish-Tartar-Sauce Oder Bloody-Mary-Cocktail-Sauce, Kartoffelkringel Im Bierbad & Krautsalat	
FISH & CHIPS 🌾 🐟 🍷	21 \$
Mahi-Filet, Handpaniert, Goldbraun Gebraten, Dill-Relish-Tartar-Sauce Oder Bloody Mary Cocktail-Sauce, Kartoffelkringel Im Bierbad & Krautsalat	

WÜRZIGE FLEISCHSORTEN UND MEHR

LANDLUBBERS

- *RIBEYE** 🍷 39 \$
12 Unzen CAB ® Center Cut, Offen Gegrillt, Haus Rocoto Butter, Red Skin Cheddar Smashed & Gemüse Mischung
- CARIBBEAN BBQ RIBS** 🍷🍷 32 \$
Full Rack Baby Rack Ribs Gebraten Mit Hausgemachter Captain Morgan Spiced Rum BBQ Sauce, Beer Battered Potato Curls & Cole Slaw
- *FILET-MEDAILLONS** 🍷 39 \$
Twin 5 Unzen Tenderloins, Offen Gegrillt, Haus Mango Chimichurri, Red Skin Cheddar Smashed & Gemüse Mischung
- GEFÜLLTES HÄHNCHEN** 🍷🍷 24 \$
Doppelte, Naturbelassene, Gegrillte Hähnchenbrust Mit Pulled Pork & Mozzarella, Hausgemachte Karibische BBQ-Soße
- *ISLAND CHURRASCO** 🍷 37 \$
10 Unzen CAB ®, Offen Gegrillt, Tomatillo Chimichurri, Red Skin Cheddar, Zerdrückt & Gemüse Mischung
- CAPTAIN MORGAN RIBS** 🍷🍷 28 \$
Full Rack Baby Rack Ribs Gebraten Mit Hausgemachter Captain Morgan Spiced Rum BBQ Sauce, Beer Battered Potato Curls & Cole Slaw
- KUBANISCHES OSSO BUCO** 🍷 28 \$
24 Unzen Knusprig Gebratene Schweinshaxe Mit Knochen, Eingelegte Zwiebeln, Red Skin Cheddar Smashed

AL DENTE KEYRIBBEAN STYLE PASTA

- MEERESFRÜCHTE DI'AVOLO** 🍷🍷🍷 28 \$
Jumbo-Garnelen, Nordatlantische Jakobsmuscheln, Venusmuscheln, Muscheln, Hausgewürzte Marinara & Linguini-Nudeln
- INSEL-PASTA** 🍷🍷🍷 35 \$
Nordatlantische Jakobsmuscheln & Jumbo-Garnelen, Cajun-Ingwer-Sahnesoße & Linguini-Nudeln
- BOHNEN-LINGUINI** 🍷🍷🍷 27 \$
Gegrillte Hähnchenbrust & Jumbo-Garnelen, Limetten-Kapern-Knoblauch-Butter-Sauce & Linguini-Nudeln

BEILAGEN

- Krautsalat** 3 \$
- Red Skin Cheddar Zerdrückt** 5 \$
- Insel-Reis** 4 \$
- Pommes Frites** 5 \$
- Seite Cäsar** 5 \$
- Gemüsesorten** 5 \$
- Chips & Pico** 6 \$
- Salat Des Hauses** 5 \$
- 🍷🍷🍷 25 \$

*** Der Verzehr Von Rohem Oder Unzureichend Gekochtem Fleisch, Geflügel, Schalentieren Oder Eiern Kann Das Risiko Einer Lebensmittelbedingten Erkrankung Erhöhen, Insbesondere Wenn Sie An Bestimmten Krankheiten Leiden.
CAB ® Ist Das Exklusive Markenzeichen Von Certified Angus Beef LLC
Wenn Sie Mehrere Kreditkarten Verwenden, Informieren Sie Bitte Ihren Kellner Vor Der Bestellung**

WEINKARTE

CHAMPAGNER BAR

Sonnenuntergang Champagner Happy Hour 16-18 Uhr
½ Preis Glas Oder Flasche

101 PROSECCO, BOCELLI (Veneto)

Des Italienischen Tenors Andrea Bocelli

102 PROSECCO ROSE, MIONETTO (Veneto)

Trocken, Kollektion Prestige

103 FERRARI PERLE RISERVA, FERRARI (Trentino)

Vintage Blanc De Blanc, Herrlich Lebendige Frucht, Cremig, Knackig

104 MOET IMPERIAL RESERVE Champagne, France

Wunderschöne Helle Früchte, Toast, Verführerisch, Elegant

105 VEUVE CLIQUOT Champagne, France

Brut Yellow Label: Vanille, Toffee, Cremige Früchte

106 BOLLINGER BRUT SPECIAL CUVÉE

007's Favorit: Schönes Aroma, Helle Früchte, Geröstete Mandeln, Blasen Wie Samt

WEISS UND ROSÉ

201 ROSE, WHISPERING ANGEL (France)

Cotes De Provence

202 MOSCATO, STEMMARI (Terre Siciliane, Italy)

Süß & Knackig

204 MOONLITE, ROCCA DELLE MACIE (Tuscany)

Chardonnay/Pinot Grigio Blend, Ein Moderner & Frischer Exquisiter Wein, Fruchtig & Weich

205 PINOT GRIGIO, CASTELLO BANFI "SAN ANGELO" (Tuscany)

Vollmundig

206 PINOT GRIGIO, SANTA MARGHERITA (Alto Adige, Italy)

Knackig, Perfekt Ausbalanciert

207 SAUVIGNON BLANC, RODNEY STRONG (Sonoma)

"Charlottes Heimat"

208 SAUVIGNON BLANC, KIM CRAWFORD (New Zealand)

Köstliche, Knackige, Lebendige Früchte

209 CHARDONNAY, RODNEY STRONG (Sonoma)

Knackiges Obst, Butter & Eiche

210 CHARDONNAY, NAPA CELLARS (Rich, Napa)

Klassisch, Voll, Knackig, Weich

211 CHARDONNAY CUVÉE, STEELE (Santa Barbara)

Tropische Früchte, Gebuttertes Popcorn, Lieblich, Sanft

212 POUILLY FUISSE, LOUIS LATOUR (France)

Schön & Reichhaltig, Voll & Knackig, Ungeölt

213 BLINDFOLD BLANC DE NOIR California

Ein Weißer Pinot Noir Von Der Prisoner Wine Company
Denken Sie An Einen Weißen Bordeaux, Der Ihre Sinne Erweckt. Lebendig, Elegant, Lebendig, Unser Persönlicher Favorit

ROTWEIN

301 TOSCANA ROSSO, SANTA CRISTINA (Tuscany)

Tuscan Red Blend
Weich, Einhüllend, Moderner Stil

302 MALBEC, TERRAZAS ALTOS PLATA (Mendoza, Argentina)

Jung, Lebendig & Ausgeglichen

303 TEMPRANILLO, NUMANTHIA TERMES (Toro, Spain)

Nr. 10 James Suckling Top 100 Value Wines, Reif, Dunkel, Tief, Kraftvoll

304 SIENA, FERRARI CARANO (Sonoma)

Großartige Sangiovese-Mischung!

305 COTES DU RHONE, GUIGAL (Rhône Valley, France)

Beständig Einer Der Besten Cotes Du Rhone

306 PINOT NOIR, SEA SUN (Wagner Family, California)

307 PINOT NOIR, MEIOMI (Sonoma)

Mittel Und Reich, Weich Und Fruchtig

308 PINOT NOIR, BELLE GLOS "DAIRYMAN" (Russian River)

Wunderbar Glatt

309 MERLOT, ROBERT MONDAVI (California)

"Private Reserve", Leicht Zu Trinken, Weich & Trocken

310 MERLOT, FOLIE A DEUX (Alexander Valley)

Reichhaltig & Cremig, Seidig

311 CABERNET SAUVIGNON, BONANZA (California)

Chuck Wagner Von Caymus Vineyards

312 CABERNET SAUVIGNON, NAPA CELLARS (Napa Valley)

Klassisches Napa, Voll Und Ausgewogen

313 CABERNET, MY FAVORITE NEIGHBOR (Booker Vineyard)

Paso Robles, Übererfüllt, Bewertet Mit 96 Punkten.
Luxuriöse, Seidige Tannine, Schokoladige Textur & Langer Abgang

314 CABERNET SAUVIGNON, STAGS LEAP, ARTEMIS (Napa Valley)

Ausgezeichnet & Kühn

315 CABERNET SAUVIGNON, CAYMUS VINEYARDS (Napa Valley)

Außergewöhnlich, Große Tiefe, Hypnotisierend

BIER- & COCKTAILKARTE

KOLD KRAFTS

SCHLÜSSELLIMETTEN-APFELWEIN

5% Vol.
3 Daughters Brewery: Harter Apfelwein Mit Limettensaft
Gemischt

MANGO-GUAVE PREMIUM HARD SELTZER

5% Vol.
Funky Buddha

DOGFISH HEAD 90

9% Vol.
Ostküsten-IPA, Zitrus-Hopfen-Charakter

DOGFISH HEAD 60

6% Vol.
Ostküsten-IPA, Zitrusfrüchte, Malziges Rückgrat

LAGUNITAS IPA

6% Vol.
Westküste Kalifornien IPA

GOIN' COASTAL, SWEETWATER BREWING

6% Vol.
Ananas-infundiertes Amerikanisches IPA

FROST PROOF, CIGAR CITY

6% Vol.
Weißbier Mit Orangenschalen, Koriander Und Weizen
Gebräut

KEYBILLY ISLAND ALE, BREW HUB

6% Vol.
Amber Ale, Hauch Von Key West Lime

IGUANA BAIT, FLORIDA KEYS BREWING

5% Vol.
Lokaler Honig & Hibiskus - Leicht & Erfrischend

WYNWOOD "LA RUBIA"

5% Vol.
Blondes Ale Mit Schöner Knackiger Bitterkeit Und Einem
Leicht Brotigen Und Süßen Geschmack.

DIVER DOWN RED ALE, BREW HUB

8% Vol.
Vollmundig, Groß, Reichhaltig, Malzig, Bissig

LOKALES BIER

5% Vol.
Bud, Bud Light, Miller Lite, Coors Light, Yuengling

IMPORTBIER

5% Vol.
Pacífico, Corona, Heineken, Stella Artois, Becks NA

KEYRIBBEAN KOCKTAILS

THE BLACK PEARL

Gefrorene Pina Colada & Captain Morgan Black Rum

FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI

Flor De Cana Rum

PUSSER'S PAINKILLER

Pusser's Rum, Ananas- & Orangensaft, Kokosnuss,
Muskatnuss

APEROL SPRITZ

Prosecco Der Familie Bocelli, Aperol Aperitivo, Sodawasser

EMPRESS LAVENDER LEMONADE

Kaiserin Indigo 1908, Lavendelwasser, Limonade

PAPER PLANE

Bulleit Bourbon, Aperol, Amaro, Zitrone

PERFECT OLD FASHIONED

Woodford Reserve, Orange, Kirsche, Bitters, Zucker, Soda

GRAPEFRUIT MARGARITA

Milagro Tequila, St. Germain, Grapefruit, Zitrone, Agave

SUNSET MARGARITA

Milagro Tequila, Orangenlikör, Zitronen-Limetten-Saft,
Pama Floater, Zuckerrand

HAVANA MARGARITA

Muddled Orange, Limette & Jalapeno, Sauza Tequila,
Orangenlikör, Agave, Sriracha-Salz-Rand

WATERMELON MOJITO

Flor De Cana Rum, Limette, Minze, Frischer
Wassermelonensaft, Soda

KEY LIME MOJITO

Gealterter Cruzan Rum Mit Schlüssellimette, Minze,
Limette, Soda

BUILD A MULE

Wählen Sie Ihren Wodka, Tequila, Rum, Gin, Bourbon Oder
Whiskey, Dazu Ginger Beer & Limettensaft