

Food

Chef's choice menu

Een selectie van onze beste hapjes, voorgerechten en hoofdgerechten.

75 euro per persoon.

Deze menu wordt geserveerd om te delen met uw gezelschap.

Voor gereserveerde tafels vereisen wij een minimumbedrag van 65 euro per persoon (inclusief dranken).

Bites

Manchego - Calvados confituur	16
Oesters natuur (6 st.)	30
Pata Negra (50 gr.)	24
Baba Ganoush - Za'atar - citroen - BBQ Scrocchiarella	15
Kaaskroketjes "Pas de Rouge" - basilicum mayonaise (6 st.)	15
Focaccia "Cammaleri Pastificio" - boeuf tonato (2 st.)	24
Dim sum kip - Umami bouillon - yuzu kosho mayonaise (6/12 st.)	19 36
Ceviche red snapper - gemberbier - limoen - piment	21
Taco "Aguachile van hamachi" - komkommer - rode ajuin (2 st.)	23
Pita - kipgyros - tzatziki - gebrande limoen (2 st.)	22
Zuurdesem brood - olijfolie	6

Vergeet de ommezijde niet ...

De samenstelling van onze gerechten kan op elk moment veranderen.

Mains & sides

Holstein runder spiesjes - miso yuzu boter (3 st.)	42
BBQ maïskip - pinda espuma - sambal matah	32
Lamskroontje - lamsjus met groene olijven (200 gr.)	40
Entrecôte - 8 weken dry aged - Simmental - puur!	45
Sucrine salade - ansjovis - parmezaan - look croutons	18
Friet in de schil	6
Friet in de schil - peterselie - beurre noisette - dragon mayonaise	8,5
Groene salade - Reypenaer XO - look croutons	8,5



Desserts

Ijsstick "Joost Arijs"	9
Vanille - passievrucht - mango	
Vanille - karamel	

*De samenstelling van onze gerechten kan
op elk moment veranderen.*