

3 GERECHTEN + DESSERT

vanaf €37.50

* supplement van €2.50 per gerecht

BITES

PINSA Ambachtelijk Italiaans brood met zwarte knoflook aioli en Spaanse Arbequina olijfolie (L)	6
OLIJVEN Griekse Kalamata en Castelvetrano uit Sicilië (G) (L)	5
OESTERS Creuse II, met limoen & frambozenuinaigrette (L) (G)	3.5
CALAMARIS Kung Pao style met cashewnootjes, chili en limoen (L)	8.5

GERECHTEN

BURRATA romige burrata geserveerd met baba ganoush, artisjokkenhart, frisse pesto en ambachtelijk Italiaans brood (V) <i>(kan glutenvrij)</i>	12
TONIJN rauwe tonijnsashimi, geserveerd met een Japanse soja-gemberdip, een pittige sesam-chili dip en sriracha mayonaise (G) (L)	14.5*
AUBERGINE tartaar van gepofte aubergine met fris-pittige muhammara, tahini dressing, harissamayonaise, cassave chipjes en granaatappelpitjes (G) (L)	12
STEAK TARTAAR van rund, klassiek bereid met sjalot, kappertjes en augurk, afgetopt met Parmezaan en rucolapesto en huisgemaakte zoete aardappelchips (G) <i>(kan lactosevrij)</i>	12
SALMON TORCHED ROLL sushirol met gebrande rauwe zalm, komkommer, unagi lak, furikake en wasabimayonaise <i>(kan glutenvrij en kan lactosevrij)</i>	14.5*
BISQUE ASIAN STYLE rijke bisque op basis van langoustine met citroengras, limoenblad, kokos en rivierkreeftjes (G) (L)	12
ARANCINI krokante Siciliaanse risottoballetjes met truffel, gebakken King Boleet, geroosterde pompoencrème en Parmezaanse kaas (V)	12
BEEF TERIYAKI langzaam gegaarde short rib, op Aziatische wijze bereid met komkommer relish, geserveerd met Chinese pannenkoekjes en huisgemaakte teriyaki (L)	14.5*
GAMBA'S in knoflook gebakken met gepofte paprikasalsa en crispy chili-olie (L) (G)	12
BUIKSPEK sous vide gegaard en licht krokant gebakken buikspek met crème van zoete aardappel, spicy chili-knoflookolie, gepofte pinda's en krokante glasnoedels (L)	12

GERECHTEN

IBERICO RIBFINGERS afgelakt met een gochujang marinade, frisse coleslaw en krokante uitjes	14.5*
FLAT IRON STEAK gegrild rundulees met chimichurri en pimientos de padrón, medium-rare geserveerd (G) (L)	14.5*
BURGERTJES gegrilde runderburgertjes met gesmolten cheddar, friszure augurk, tomaat, bacon en huisgemaakte barbecuesaus, geserveerd op zachte brioche buns (2 stuks)	12

EXTRA'S

FRIETJES met mayonaise (L)	4.75
ZOETE AARDAPPELFRIETJES met truffelmayonaise & Parmezaan	7.25

DESSERTS

SUNDAE met verse aardbeien, gesuikerde amandel en yoghurtroomijs (G)	8.5
CHOCOLADE BOMBE gevuld met chocolademousse, vanille crème suisse en frambozen	9.5
KAASBORDJE	11.5*

3 COURSES + DESSERT

from €37.50

** supplement of €2.50 per dish*

BITES

PINSA Artisanal Italian flatbread served with black garlic aioli and Spanish Arbequina olive oil (L)	6
OLIVES Greek Kalamata and Sicilian Castelvetrano olives (L) (G)	5
OYSTERS Creuse II oysters with lime and raspberry vinaigrette (L) (G)	3.5
CALAMARI Kung Pao style calamari with cashew nuts, chili, and lime (L)	8.5

EXTRAS

FRIES with mayonnaise (L)	4.75
SWEET POTATO FRIES with truffle mayonnaise & Parmesan	7.25

MAIN COURSES

BURRATA Creamy burrata served with baba ganoush, artichoke heart, pesto and pinsa (V)	12
TUNA Raw tuna sashimi, served with a Japanese soy & ginger dip, spicy sesame & chili dip and sriracha mayonnaise (G) (L)	14.5*
AUBERGINE Tartare of roasted aubergine with spicy muhammara, tahini dressing, harissa mayonnaise, cassava chips and crunchy pomegranate seeds (G) (L)	12
STEAK TARTARE Classic raw beef tartare with shallot, capers, egg yolk, topped with Parmesan and pesto, served with homemade sweet potato chips (G) (LFO)	12
SALMON TORCHED ROLL Sushi roll with torched raw salmon, cucumber, unagi glaze, furikake and wasabi mayonnaise (GFO, LFO)	14.5*
ASIAN-STYLE BISQUE Rich langoustine bisque with lemongrass, coconut, and crayfish (G) (L)	12
ARANCINI Crispy Sicilian risotto balls with truffle, sautéed king bolete mushrooms, roasted pumpkin cream, and Parmesan cheese (V)	12
BEEF TERIYAKI Slow-cooked short rib prepared Asian-style with cucumber relish, served with Chinese pancakes and homemade teriyaki sauce (L)	14.5*
PRAWNS Garlic-fried prawns with roasted bell pepper salsa and crispy chili oil (G) (L)	12
PORK BELLY Sous-vide pork belly, lightly crisped, served with sweet potato cream, spicy chili-garlic oil, roasted peanuts, and crispy glass noodles (L)	12
IBERICO RIBFINGERS Glazed with a gochujang marinade, served with fresh coleslaw and crispy fried onions	14.5*
FLAT IRON STEAK Grilled beef with chimichurri and pimientos de padrón, served medium-rare (G) (L)	14.5*
MINI BURGERS Grilled mini beef burgers with melted cheddar, crispy pickle, tomato, bacon and homemade BBQ sauce, served on soft brioche buns (2 pieces)	12

DESSERTS

SUNDAE with fresh strawberries, candied almonds, and yogurt ice cream (G)	8.5
CHOCOLATE BOMBE filled with chocolate mousse, vanilla crème Suisse, and raspberries	9.5
CHEESE BOARD	11.5*