

Shared dining (17:30-21:00)

Koud

Fish



Ceviche van kabeljauw 17,5

tijgermelk van gember en bloedsinaasappel, rode peper, limoen blad olie en een avocado crème

Gravad lax 3 wijzen 21,5

traditioneel, rode biet en wisselend samen met een gel van mango, rode peper en crispy quinoa

Tonijn tataki 17,5

bulgogi, sesam, bosui en zoetzure groenten

Meat



Steak tartare 17,5

op klassieke wijze

Oosterse carpaccio 16,5

zoetzure paddenstoelen, radijs, sesam, wasabi en een crispy chilli dressing

Buikspek 16,5

gelakt met hoisin, sesam en zoete aardappel

Vega(n)



Burrata 16,5

basilicumschuim en 3 bereidingen van tomaat

Watermeloen tataki 13,5

leche de tigre, gel van mango en kaffir, groene olie, zoetzure pepers en vegan bacon

Pompoen tartare 16

kardemom crème, gel van biet, balsamico stroop en salie blad met krokante quinoa

Warm

Fish



Tiger Prawns 20,5

bulgogi, tobiko en koolsalade

Gebakken Dorade 22,5

venkel salade, rozemarijn, citroen en antiboise

Rouleau van Kabeljauw 23,5

courgette en hollandaisesaus met kaviaar

Meat



Argentijnse graangevoerde Ossenhaas 42,50

béarnaise saus, verse groenten en een crème van pastinaak

Parelhoen 21,5

mosterd velouté, crème van zoete aardappel en verse groenten

Entrecôte 27,5

jus van port, zoete aardappel en verse groenten

Kalfswang 26,6

jus van paddestoelen, gebrande prei en een crème van pastinaak

Vega(n)



Miso-aubergine 18,5

zaden en noten, bosui en een kruidenmousseline

Groentetuin 17,5

verschillende bereidingen van wisselende groenten met een zijdezachte mousseline

Portobello steak 21,5

vegetarische stoof met paddenstoelen, crème van pastinaak en truffel met een schuim van bospaddenstoelen

*** Bijgerechten:** zie onze All Day-kaart.