

DINIER

MEZZE

GEBAKKEN PULPO spliterwten crème - shito saus - rode ui	9,00	ESCABÈCHE VAN KABELJAUW citrus - venkel - jalapeño - kappertjes mayonaise	9,00
FETA UIT DE OVEN filodeeg - olijf druiven salsa - sesam	7,50	WORTEL HUMMUS granaatappel - pijnboompitten - kiemen	5,00
OESTERS N° 3 limoen - gember - rode peper	3,50 / 17,50	IBERICO HAM salmorejo - crostini - olijven	9,50
TZAZIKI MET POSTELEIN pul biber - munt - zonnebloempitten	4,50	KALFSKÖFTE tahini - blauwe bessen pickle - komkommer	8,50
BROOD olijfolie - za'atar	3,00	MEZZE VOOR 2 PERSONEN selectie van de chef	p.p. 12,50

SOEP & SALADE

PITTIGE PINDASOEP zoete aardappel - bonen - gember - koolrabi	7,50
MOZZARELLA MET GROENE ASPERGES courgette - hazelnoot - marmalade vinaigrette	10,50 / 16,50

PASTA

RICOTTA SAFFRAAN RAVIOLI zilte groenten - salie - pecorino - pistache	12,00 / 18,00
PAPPARDELLE MET GESTOOFD KONIJN tomaat - raapstelen - chili - pecorino	11,50 / 17,50

HOOFDGERECHTEN

GEGRILDE RIBEYE 220 GR (SIMMENTALER) Bleu des Causses boter - gekleurde peen - rucola	22,00
VANGST VAN DE DAG MSC - Noordzee	dagprijs
AUBERGINE UIT DE OVEN bimi - romesco saus - krokante oesterzwam	18,50
AFRIKAANS GESTOOFDE LAMSSCHENKEL kruidige tomatensaus - ei - waterkers	21,00
PORTOBELLO MET TALEGGIO SAUS gerookte biet - spinazie - artisjok	19,50

BIJGERECHTEN

GEROOSTERDE AARDAPPELEN pimentón - zeezout - yoghurt aioli	4,50
GROENE SALADE croutons - citrus dressing - radijs	3,50
MUJADARA linzen - rijst - gekarameliseerde honing ui	4,00
GROENE BONEN EN ERWTEN citroen - olijfolie - munt	4,50
GEGRILDE POLENTA daslook relish - olijfolie	4,00

NAGERECHTEN

CHOCOLADE GANACHE TAART aardbeien compôte - kokos ijs (vegan)	7,50	AFFOGATO AL CAFFÈ kruidnagel - sinaasappel roomijs	4,50
CRÈME BRÛLÉE tonkabonen - limoen	6,50	KAZEN MET RABARBER CHUTNEY boeren gatenkaas - Coulommiers - Quart Maroilles	9,00

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten, informeer de bediening.

