

Matā - Kāri

Bar_Restaurant_Living

VOORGERECHTEN

Mezze: plateau voor twee personen met een proeverij van diverse lekkernijen	p.p. 10,50
Vega mezze: plateau voor twee personen met een proeverij van diverse vegetarische lekkernijen	p.p. 9,75
Gebakken pulpo met crème van gele spliterwt, appelkappers & shito saus	9,00
Pittige pindasoep met zoete aardappel, bonen, gember, koolrabi & koriander	7,25
Burrata met Indiase dal, paratha & koriander-cashew chutney	9,50
Oesters (nr 3) met limoen, gember & rode peper 1 st. / 6 st.	3,25 / 16,75

SALADE

Gegrilde knolselderij met little gem, rode kool pickle, pomelo, macadamia noten & gerookte shanklish kaas	klein 9,75 groot 15,75
---	------------------------

PASTA

Verse ravioli gevuld met zuurkool en porcini, dragon, beurre noir, hazelnoot & parmezaan	klein 11,75 groot 17,75
Verse pappardelle met gestoofd konijn, taggiasche olijven, venkelzaad, kappers, gremolata & pecorino	klein 11,75 groot 17,75

HOOFDGERECHTEN

Gegrilde Simmentaler ribeye (220 gr) met gekarameliseerde bospeen & Bleu des Causses boter	21,50
Vangst van de dag	DAGPRIJS
Beignets van zwart oog bonen met pompoen tajine, avocado & sinaasappel-granaatappel salade	19,50
Gekonfijte eendenbout met pastinaak puree & groene olijf-pruim salsa	21,00

BIJGERECHTEN

Verse frites met mayonaise	4,00
Geroosterde pimentón aardappelen met yoghurt aioli	4,50
Groene salade met amandelen & citrus dressing	3,75
Seizoensgroente met feta	4,50

NAGERECHTEN

Chocolade-bananenbrood met kurkuma-cocos ijs (vegan)	7,00
Citroen-tijm crème brûlée	6,75
Affogato al caffè met salie roomijs	4,75
Kaasplankje: Chimay Poteaupré, Oude Geit en Saint Agur met kweepeer chutney, druiven & crostini	8,75
met een glaasje late bottled vintage port	+6,50
met een glaasje cidre kerné	+5,50

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

