



VOOR

Zalm tataki	15,50
<i>Zalm geroosterd in sesam met shiso in tempura & een avocado wasabi crème</i>	
Griekse mousse	13,50
<i>Mousse van feta, gepekeld groente, granaatappel en verse focaccia</i>	
Runder carpaccio	16,--
<i>Flinterdun gesneden rundvlees met pesto, parmezaan, rucola en pijnboompitten</i>	
Burrata salade	15,--
<i>Salade met romige buffelmelkkaas uit Puglia, gegrilde perzik, gerookte amandel en abrikozen dressing</i>	
Steak tartaar	19,50
<i>Fijngesneden rundvlees met een 63-graden eidooier, truffelmayonaise en verse focaccia</i>	
Rode biet	13,--
<i>Zacht gegaarde rode biet met een tomatensalsa, buratta/feta crème en geroosterde walnoten</i>	
Salade riche (klein/groot)	19,50/26,50
<i>Salade met coquilles, gamba's, kreeftenmayonaise, gepocheerd ei en geschaafde foie gras</i>	

TUSSEN

Paling brioche	20,50
<i>Krokant gebakken brood met een crème van paling, forel en groene kruiden</i>	
Ceviche van Zeebaars	16,--
<i>Zeebaars gegaard in citrus sap met groene asperge, nori & een soja sesam dressing</i>	
Coquilles	23,--
<i>Gebakken coquilles met krokant buikspek, prei en sinaasappel</i>	
Gebakken foie gras	25,50
<i>Foie gras met gepocheerde appel, jus van calvados en geroosterde hazelnoot</i>	
Buikspek	17,--
<i>Buikspek met szechuanpeper, zoet zuur en seroendeng</i>	

HOOFD

Capellini met Zeebaarsfilet	23,50
<i>Dunne verse pasta met op de huid gebakken zeebaarsfilet, antiboise & rucola</i>	
Gevulde Aubergine	21,--
<i>Gegrilde aubergine gevuld met feta (vegan), hummus, granaatappel & blini's van kikkererwten</i>	
Risotto Verde	21,50
<i>Risotto met groene kruiden en groene asperges</i>	
Heilbotfilet	24,50
<i>Gebakken witvisfilet met aardappelmousseline, romesco en beurre blanc</i>	
Tournedos	32,--
<i>Malse ossenhaas met rozeval aardappels, gegrilde groente, friet en chimichurri (Rossini + 12,50)</i>	
Steaks van het moment	--,--
<i>Onze steaks van het moment vind je op het krijtbord midden in het restaurant</i>	
Menu van de Chef	37,50
<i>Een wekelijks wisselend 3-gangen menu van de Chef</i>	