



MENU

SHARING GERECHTEN

Middelgrote gerechten om samen te delen
Te bestellen van 18.00 - 21.00 uur

FOCACCIA BROOD | 5.50

Brood met boter en dips

BLINI ROZE GARNAAL | 10.50

2 kleine aardappel blini's met roze garnalen, crème fraîche en zalm eitjes

OESTER | 3.75

Per stuk cru

OESTER | 4.25

Per stuk met mezcal en kumquat

SERRANOHAM | 7.25

Met groene olijven

GARNALEN KROKETJES | 6.00

4 stuks met cocktail saus

CHORIZO KROKETJES | 6.00

4 stuks met limoen mayonaise

MINI BAO BUNS MET EEND | 7.25

2 stuks met gekonfijte eendenbout en hoisin saus

GEVOGELTE GYOZA | 6.75

4 stuks met kerrie dip

GARNALEN DIMSUM | 6.75

4 stuks met ponzu soja saus

GEFRITUURDE KRABSTICKS | 4.50

4 stuks met kimchi mayonaise

MINI ARAYES | 6.75

4 Libanese mini arayes met 5-spice mayonaise

CARPACCIO | 9.75

Carpaccio van rund met rucola, truffel mayonaise en Parmezaanse kaas

BURRATA | 6.75

Burrata met tomaat, aceto balsamico en basilicum

SPAANSE GEHAKTBALLETJES | 6.75

In pittige tomaten saus

OCTOPUS | 11.25

Met zwarte olijven

CHAMPIGNONS | 6.75

Gebakken in knoflookboter

LOADED POTATO | 7.25

Gepofte aardappel gevuld met ijsbergsla, pulled brisket en bbq saus

STEAK GETRANCHEERD | 12.50

In plakjes gesneden runder steak met peperroomsaus

TONIJN GESCHROEID EN GETRANCHEERD | 10.25

Kort geschroeide en in plakjes gesneden tonijn met sesam en wakame

GEGRATINEERDE GNOCCHI'S | 7.75

.Gnocchi's in saus gratineerd met Parmezaan en rucola

FRIET PARMEZAAN | 6.00

Friet met truffel mayonaise en geraspte Parmezaanse kaas

FRIET | 3.50

Friet met mayonaise

VOOR DE KLEINTJES

TOMATENSOEP | 6.00

Tomaten crème soep met crostini en tomaat

KIP KROKANTJES | 11.25

met appelmoes

PASTA | 12.75

Pasta bolognese

POFFERTJES | 7.25

Met schenkstroop en poedersuiker

VANILLE IJS | 5.25

Huisgemaakt vanille ijs met slagroom en de keuze uit:

- Dame blanche (met chocolade saus)
- Vers fruit uit het seizoen

NA

Tot 22.00 te bestellen

KAZEN | 11.00

Selectie van 4 verschillende kazen met compote en brood

AMERICAN CHEESECAKE | 10.00

Met warme kersen

LAVA CAKE | 9.50

Met huisgemaakt pistache ijs | bereidingstijd: 15 minuten

DAME BLANCHE | 9.75

Huisgemaakt vanille ijs met slagroom en de keuze uit:

- Dame blanche (met chocolade saus)
- Vers fruit uit het seizoen

PASTEL DE NATA | 7.25

Bladerdeeg met vanille crème en citroen sorbet

TIRAMISU | 10.00

Langevingers met mascarpone en mokka