

KRAB BOUILLON	9.90
tartaar van gamba's - mango - schuim van kokos crab soup - prawn tartare - mango - coconut foam	
ARTISJOKKENSOEP	8.90
miso - pesto van koriander - gerookte sesam artichoke soup - miso - coriander pesto - smoked sesame	
<hr/>	
STEAK TARTAAR { rauw }	13.50
edamame crème - groene curry - komkommer steak tartare (raw) - edamame cream - green curry - cucumber	
CEVICHE	13.90
zeebaars - sinaasappel - jalapeño - passievrucht kappertjes - ansjovis sea bass - orange - jalapeño - passion fruit - capers - anchovies	
COQUILLES	14.50
mango - chilibotersaus scallops - mango - chili butter sauce	
TONIJN TATAKI	14.50
grapefruit - mais - koreaanse dressing tuna tataki - grapefruit - corn - korean dressing	
BURRATA	11.50
tomaat - gepofte paprika - zeezout - olijfolie burrata - tomato - roasted bell pepper - sea salt - olive oil	
RAUWE TONIYN PIZZA	12.90
filodeeg - truffelmayonaise raw tuna pizza - filo pastry - truffle mayonnaise	
SASHIMI ZALM	13.90
naturel - tartaar - rode biet - gemarineerd - yuzu - sojasaus sashimi salmon - natural - tartare - beetroot marinated - yuzu - soy sauce	
MOSSELEN	14.50
groene curry - limoen - kokos mussels - green curry - lime - coconut	
 GAMBA'S	14.90
ume - limoen - tom yam crème prawns - ume - lime - tom yam cream	
CRISPY TAHOE	8.50
togarashi - koreaanse saus crispy tahoe - togarashi - korean sauce	
IBERICO PORK RIBS	13.50
cola lak - macadamia iberico pork ribs - cola glaze - macadamia	
KRABKOEKJES	13.90
avocado - limoen - tomaat crabcakes - avocado - lime - tomato	
 LAMSRACK	14.90
koriander munt pesto rack of lamb - coriander mint pesto	
 GROENE ASPERGES	9.90
harissa - sinaasappel - peccorino - pistache green asparagus - harissa - orange - peccorino - pistachio	

DESSERT

MERINGUE - BLUEBERRY TEA

8.00

**blauwe bessen - lychee - thaise zwarte thee
limoen meringue**

blueberries - lychee - thai black tea - lime meringue



Chateau Violet Sauternes, Bordeaux, Frankrijk
Sèmillon & Sauvignon Blanc
Friszoet met honing, noten, abrikozen, wit fruit en karamel
glas 7.00

COLOMBIAN KACHALU PARFAIT

7.50

koffie - passievrucht - kokos yoghurt schuim

coffee - passion fruit - coconut yogurt foam



Chateau de la Peyrade Muscat de Frontignan, Frontignan, Frankrijk
Muscat a Petit Grains
Fris en aromatisch, verse muskaatdruiven, honing en acacia
glas 5.50

CHEESECAKE

8.00

bessensorbet

cheesecake - berry sorbet



Viu Manent Noble Semillon, Colchagua Valley, Chili, Semillon
Friszoet van late oogst met ananas papaya, abrikoos, walnoot en honing
glas 7.00

CHOCOLADE TORTELINI { warm }

8.90

banaan - bloedsinaasappel - mandarijn - passievrucht ijs

chocolate tortellini { warm } - banana - blood orange
tangerine - passion fruit ice



Casa de la Ermita Vino Dulce Monastrell, Jumilla, Spanje, Monastrell
Vol en geconcentreerd met rijp fruit, chocolade en een frisoete afdronk
glas 7.00

KAAS

12.95

notenbrood - appelstroop - kweepeer chutney

cheese - nut bread - apple syrup - quince chutney



Taylor's Late Bottled Vintage Port, Douro, Portugal,
Touriga Francesa, tinta roriz & touriga nacional
Uit één oogstjaar met vijf jaar vatrijping, rijpe kersen
en pure chocolade
glas 7.00

**PLEASE ASK FOR OUR
WIDE SELECTION OF GIN'S,
BEAUTIFUL GRAPPA'S
AND SPECIAL WHISKEY'S.**