

ZOETE AARDAPPEL MAIS SOEP ✓	11.90
jalapeño - saffraan - popcorn - ricotta sweet potato corn soup - jalapeño - saffron popcorn - ricotta	
<hr/>	
STEAK TARTAAR { rauw }	16.50
kappertjes - ansjovis - tabasco - eigeel capers - anchovies - tabasco - egg yolk	
CEVICHE { rauw }	15.50
zeebaars - sinaasappel - jalapeño - passievrucht kappertjes - ansjovis sea bass { raw } - orange - jalapeño - passion fruit capers - anchovies	
COQUILLES { 3 st. }	16.50
krokante nori - blauwe bes - citroen scallops - crispy nori - blueberry - lemon	
GEROOKTE PALING UNAGI	16.90
zoetzure knolselderij - sinaasappel - pecan smoked eel unagi - sweet and sour celeriac - orange - pecan	
BURRATA ✓	14.50
perzik - pecan - tomaat peach - pecan - tomato + iberico cebo ham + 2.50	
RAUWE TONIJN PIZZA	15.50
filodeeg - truffelmayonaise raw tuna pizza - filo pastry - truffle mayonnaise	
SASHIMI ZALM { rauw }	15.90
thaise basilicum - gepekeld shiitake - sriracha - karnemelk thai basil - pickled shiitake - sriracha - buttermilk	
MOSSELEN	17.50
groene curry - limoen - kokos - koriander mussels - green curry - lime - coconut - cilantro	
 GAMBA'S { 6 st. }	15.50
ume - limoen - tom yam crème prawns - ume - lime - tom yam cream	
CRISPY TAHOE ✓	12.90
togarashi - koreaanse saus crispy tofu - togarashi - korean sauce	
 SPICY KOREAN IBERICO RIBS	16.90
abrikoos - pistache - gochujang peper - aged soja pork - spicy korean iberico ribs - apricot - pistachio gochujang pepper - aged soy	
KRABKOEKJES { 2 st. }	14.50
avocado - limoen - tomaat crabcakes { 2 pcs } - avocado - lime - tomato	
 GEGRILDE SPITSKOOL ✓	11.90
miso - limoen - szechuan - sesamsaus - pinda grilled cabbage - miso - lime - szechuan - sesame sauce - peanut	



OYSTERS GILLARDEAU

4.00 each
(minimum 2 pieces)

- ✂ **KALFSBURGER** { 2 x 80 gr. } **15.90**
bio - bacon - ui chutney - tomaat
 vealburger { 2 x 80 gr. } - organic - bacon
 onion chutney - tomato
- CRISPY PULPO** **14.50**
rabarber - gember - chipotle peper
 rhubarb - ginger - chipotle pepper
- ✂ **IBERICO BUIKSPEK** **15.90**
pompoen - miso limoen crème - appel
 iberico pork belly - pumpkin - miso lime cream - apple
- KIMCHI OKONOMIYAKI** ✓ **11.90**
japanse pannekoek - aji panca - zeewier - wortel
 japanese pancake - aji panca - seaweed - carrot
- ✂ **GEGRILDE TARBOT** **14.90**
gerookte bietjes - jalapeño crème
kaffir limoen - bleekselderij
 grilled turbot - smoked beet
 jalapeño creme - kaffir lime - celery
- ✂ **BAVETTE - BLACK ANGUS** { 200 gr. } **23.90**
rund - crying tiger sauce - bearnaise
 flanksteak - beef - crying tiger sauce - bearnaise
- ✂ **KIPPETJE** **17.90**
miso beurre noisette
 chicken - miso beurre noisette
- ✂ **GROENE ASPERGES** ✓ **11.90**
harissa - gepocheerd ei - pistache - pecorino
 harissa - poached egg - pistachio - pecorino

ON THE SIDE

BIMI ✓ **6.90**
roergebakken - oosterse vinaigrette
 bimi - stir fried - oriental vinaigrette

FRIET ✓ **5.50**
truffelmayonaise
 fries - truffle mayonnaise

✂ = MIBRASA CHARCOAL OVEN
 ✓ = VEGETARIAN

HEEFT U EEN VOEDSELALLERGIE? MELD HET ONS
 DO YOU HAVE A FOOD ALLERGY? PLEASE INFORM US

DESSERT

YUZU LIME PIE

11.50

framboos - yuzucello framboos ijs - kokos crumble
raspberry - yuzucello raspberry ice - coconut crumble

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

COLOMBIAN KACHALU PARFAIT

9.90

koffie - passievrucht - kokos yoghurt schuim
coffee - passion fruit - coconut yogurt foam

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

VANILLE CHEESECAKE

11.50

witte chocolade - perzik - vanille
white chocolate - peach - vanilla

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

STICKY MANGO

11.90

kokos rijst - gemberbier - mango salsa
mango limoen ijs smoothie
coconut rice - ginger beer - mango salsa
mango lime ice smoothie

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

KAAS

16.50

notenbrood - stroop - compote
cheese - nut bread - syrup - compote

TIP 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 8.50

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