

<b>ARTISJOKKENSOEP</b> ✓	<b>11.90</b>
<b>miso - pesto van koriander - shiitake</b> artichoke soup - miso - coriander pesto - shiitake	
<b>BOUILLABAISSE</b>	<b>13.90</b>
<b>seafood - kimchi</b> bouillabaise - seafood - kimchi	
<hr/>	
<b>STEAK TARTAAR</b> { rauw }	<b>16.50</b>
<b>masala - kurkuma - sjalot - 64 graden ei - tomaat</b> steak tartare { raw } - masala - turmeric - shallot 64 degrees egg - tomato	
<b>TONIJN TARTAAR</b> { rauw }	<b>15.90</b>
<b>wasabi - oesterblad tempura - enoki - komkommer</b> tuna tartare { raw } - wasabi - oyster leaf tempura enoki - cucumber	
<b>CEVICHE</b> { rauw }	<b>15.50</b>
<b>zeebaars - sinaasappel - jalapeño - passievrucht kappertjes - ansjovis</b> sea bass { raw } - orange - jalapeño - passion fruit capers - anchovies	
<b>COQUILLES</b> { 3 st. }	<b>17.50</b>
<b>japans - handgedoken - mango-chili-botersaus</b> scallops - japanese - hand dived - mango chili butter sauce	
<b>GEROOKTE PALING UNAGI</b>	<b>16.90</b>
<b>zoetzure knolselderij - sinaasappel - pecan</b> smoked eel unagi - sweet and sour celeriac - orange - pecan	
<b>BURRATA</b> ✓	<b>14.50</b>
<b>crème van gerookte biet en framboos - hazelnoot granaatappel - sesam</b> burrata - cream of smoked beet and raspberry - hazelnut pomegranate - sesame	
<b>RAUWE TONIYN PIZZA</b>	<b>15.50</b>
<b>filodeeg - truffelmayonaise</b> raw tuna pizza - filo pastry - truffle mayonnaise	
<b>SASHIMI ZALM</b> { rauw }	<b>15.90</b>
<b>thaise basilicum - sriracha - karnemelk</b> thai basil - sriracha - buttermilk	
<b>MOSSELEN</b>	<b>17.50</b>
<b>groene curry - limoen - kokos - koriander</b> mussels - green curry - lime - coconut - cilantro	
✂ <b>GAMBA'S</b> { 6 st. }	<b>15.50</b>
<b>ume - limoen - tom yam crème</b> prawns - ume - lime - tom yam cream	
<b>CRISPY TAHOE</b> ✓	<b>12.90</b>
<b>togarashi - koreaanse saus</b> crispy tofu - togarashi - korean sauce	
✂ <b>SPICY KOREAN IBERICO RIBS</b>	<b>16.90</b>
<b>abrikoos - pistache - gochujang peper - aged soja</b> pork - spicy korean iberico ribs - apricot - pistachio gochujang pepper - aged soy	
<b>KRABKOEKJES</b> { 2 st. }	<b>14.50</b>
<b>avocado - limoen - tomaat</b> crabcakes { 2 pcs } - avocado - lime - tomato	
✂ <b>GEGRILDE SPITSKOOL</b> ✓	<b>11.90</b>
<b>miso - limoen - szechuan - sesamsaus - pinda</b> 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
- KROKANTE INKTVIS** **15.90**  
**miso - aioli - pesto**  
 crispy squid - miso - aioli - pesto
- ✂ **IBERICO BUIKSPEK** **15.90**  
**pompoen - miso limoen crème - appel**  
 iberico pork belly - pumpkin - miso lime cream - apple
- KIMCHI OKONOMIYAKI** ✓ **12.90**  
**japanse pannenkoek - aji panca - zeewier - wortel**  
 japanese pancake - aji panca - seaweed - carrot
- ✂ **GEGRILDE TARBOT** **15.90**  
**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** **18.90**  
**cajun - chipotle mayonaise**  
 chicken - cajun - chipotle mayonnaise
- ✂ **LAMSRACK** **18.90**  
**koriander - munt pesto**  
 rack of lamb - coriander - mint pesto
- ✂ **RUNDERWANG** **16.90**  
**kombu dashi - cantharel - peterseliewortel - krokante peen**  
 beef cheek - kombu dashi - chanterelle parsley root  
 crispy carrot
- SHANGHAI PAKSOI** ✓ **11.90**  
**XO - shiitake - soja**  
 shanghai bok choy - XO - shiitake - soy

### ON THE SIDE

**BIMI** ✓ **7.50**  
**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

### BLUEBERRY TEA BOMBE

12.90

**thaïse thee - blauwe bes - kokos sereh ijs - witte chocolade**  
thai tea - blueberry - coconut lemongrass ice cream  
white chocolate

**TIP** Chateau Violet Sauternes, Bordeaux, Frankrijk,  
Semillon & Sauvignon Blanc  
Verfijnd, fris zoet, honing, noten, abrikozen, wit fruit, karamel  
glas 7.00

### COLOMBIAN KACHALU PARFAIT

9.90

**koffie - kahlua - passievrucht - kokos yoghurt schuim**  
coffee - kahlua - 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

### CHEESECAKE

9.90

**cheesecake - frambozensorbet**  
cheesecake - raspberry sorbet

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

### CHOCOLADE BRÛLÉE { alcohol }

12.90

**marsala ijs - koffie - kataifi - chocolade**  
chocolate crème brûlée - marsala ice cream  
coffee - kataifi - chocolate

**TIP** Pedro Ximenez Do Sherry - Jerez - Xeres, Bodegas el Maestro, Spanje  
Pedro Ximenez  
Diep donkerbruin, zoet en rijk van smaak.  
glas 6.50

### 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.**