

FANCY FINGERFOOD

hummus van artisjok – pompoenpitten - sumac

· 12,00 ·

duo van secreto 07 en zijn paté – crackers

· 17,00 ·

veggie summer rol – pinda-chili dip

· 14,00 ·

krab koekjes met mango-sriracha dip

· 18,00 ·

gegrilde octopus

· 18,00 ·

falafel met tzatziki

· 15,00 ·

STARTERS

kingkrab geroosterd met thymboter

· 29,00 ·

tataki van zalm – oosters slaatje – soya dip

· 18,00 ·

risotto – asperges – venkel - citroen

· 16,00 ·

burrata – gebrande appelsien – munt - pistache

· 16,00 ·

gegrilde aubergine – pittige chermoula - citrusslaatje

· 17,00 ·

tartaar van tonijn – guacamole – wakame - wasabi

· 19,00 ·



MAIN DISHES

gegrilde gambas met gember, chili - kruidenyoghurt
· 27,00 ·

steak tartare van het Piemonteese rund,
6 weken dry aged - handgesneden - sjalot - honingmosterd mayo
· 23,00 ·

entrecote - Black Angus Usa Prime - 400 gr - chimichurry
· 35,00 ·

kabeljauw - venkel - lamsoor - groene curry
· 28,00 ·

bouillabaisse - rouille
· 27,00 ·

lamskroon gemarineerd - erwten guacamole - lamsjus
· 32,00 ·

gegrilde zwaardvis - mango salsa
· 28,00 ·

gegrilde haloumi - quinoa taboulé - yoghurt dip - koreanderolie (veggie)
· 23,00 ·

tagliata di manzo met rucola en parmezan
· 26,00 ·



ON THE SIDE

zoete aardappel frieten
· 5,50 ·

Grieks slaatje
· 6,00 ·

hasselback aardappel – taleggio – tijm
· 5,50 ·

assortiment ovenpatatjes met rozemarijn
· 5,00 ·

avocado gegrild – harissa hummus – tahinyoghurt
· 6,00 ·

geroosterde zuiderse groenten
· 6,00 ·

linguini – asperges - pancetta
· 6,50 ·

Yakitori spiesje van shiitake - wakameslaatje
· 6,00 ·

komkommerslaatje – amandel - feta
· 6,00 ·

groen slaatje -venkel – gekarameliseerde walnoten
· 6,00 ·

watermeloen – bulgur - halloumi
· 6,50 ·



GUILTY PLEASURES

crème brûlée taart met honing en gember
· 11,00 ·

café glacé met zoute caramel
· 11,00 ·

witte chocolade tiramisu – banaan – limoncello
· 12,00 ·

sorbet van limoen – soepje van watermeloen
· 12,00 ·

dame blanche – chocoladesaus met geroosterde noten
· 12,00 ·

kaasbordje geselecteerd door H. Schockaert
· 15,00 ·

DESSERTWIJN PER GLAS

Sherry Lustau – Pedro Ximenez – San Emilio
· 9,00 ·

Estella vintage – Tannat/Malbec – Lionel Osmin – 2014
· 10,00 ·

Porto – Vale D’Aldeia – 10 years
· 9,00 ·

Moscatel – Fustanova – 2016
· 8,00 ·

Sake Japanse rijstwijijn – warm of koud
· 8,00 ·





• MENU •