

DINER

Ō

CARBŌ

BROOD

Getoaste brioche

gebrande honing salie boter

Bazlama van de lavagrill

beurre noisette yoghurt

GROEN

Kleine romeinse sla van de lavagrill

beurre blanc verjus - groene curry crème

Radicchio Caesar salade

zacht ei - ansjovis - Parmezaan

Aubergine

shiso - stracciatella - spiced maple siroop

CRUDO & VERS

Gillardeau oesters

citroen

Corvina crudo

bieslook emulsie - grapefruit salsa

Zalmforel crudo

tomaat - kappertjes - groene olijf - basilicum

Steak tartaar

piccalilly crème - spiced 'nduja - krokante kataifi

KROKANT

Garnalen kroket 2st

rouille - citroen

Runderstoof in brickdeeg 2st

vadouvan mayonaise

Artisjokharten 3st

citroentijm - salsa verde

Aardappelpartjes

romescosaus - rozemarijn - citroen



SPIEZEN

Bereid op de Kasai barbecue

Kippendij 2st

oregano - citroen - toum

Paddestoelen 2st

gerookte boter dressing - zwarte knoflook -
tijn crumble

PAELLA

Carbō

ossentaart - geroosterde tomaat - pata negra - sherry

Nero

zwarte rijst - garnaal - pulpo - mosselen - lamsoor

VAN DE GRILL & PLANCHA

Ribeye

300 gram - bearnaisesaus

House Steak

200 gram - verjus beurre blanc - kardemomjus

Corvina

saffraansaus - spinazie - groene olijven tapanade

Octopus

gerookte knoflookschuim - geroosterde paprika -
kerrie vinaigrette

Spitskool

zuurkool botersaus - romesco - gerookte amandel

ZOET

Chocolademousse

gerookte karamel saus - zeezout

Gepocheerde peer

semolina cake - bloedsinaasappelsorbet - olijfolie

Dronken dadel cake

Pedro Ximenez-kersen siroop - vanille ijs

Affogato

espresso - vanille ijs

*Heeft u een allergie of intolerantie? Meld dit bij ons
personeel en vraag naar onze allergenenkaart.*

