

AFTERNOON / DINNER · 16:00 - 22.00

APPETIZERS

ZUURDESEMBROOD 3.75

BRIOCHE getoast 3.75

DIPS 4

Taramasalata - bottarga

Beurre noisette - zeezout

Tzatziki

Feta - hot honey - sumak

AMANDELEN Provencaalse kruiden 4.50

OLIJVEN Kalamata 4.50

HUISGEMAAKTE CHIPS gerookte mascarpone 6.50

TOAST BURRATA stracciatella - ansjovis - bottarga 7.50

BÖREK spinazie - feta - tzatziki 6.50

CRISPY CHICKEN harissa aioli 7.50

POMPOEN FRITTERS tempura - harissa aioli 8.50

OESTERS

per stuk 4 / half dozijn 22.50

CLASSIQUE mignonette - citroen

PASSIEVRUCHT tijgermelk - rode peperolie

NIKKEI yuzu - soja

PADRON jalapeño - rode peperolie

CAVA & LEMON granité

BLOODY MARY wodka - tomatensap - limoen

PROEVERIJ half dozijn oesters met 6 verschillende smaken

AFTERNOON / DINNER · 16:00 - 22.00

SKEWERS

per 2 spiesjes

CELERIAC SHAWARMA miso - maple syrup - tzatziki - harissa 9.50

CRISPY MORTADELLA gremolata - ingelegde mosterdzaadjes 11.50

CHICKEN ananas - aji panca - chimichurri 10.50

PRAWN bottarga - citrus 12.50

FLATBREAD

oven baked, served warm

BURRATA crispy chili olie - sumak - za'atar 11.50

GEROOKTE MAKREEL knoflook yoghurt - chimichurri 11.50

AUBERGINE tahini yoghurt - tomatenchutney 9.50

MORTADELLA morilles - kalfsjus - aceto balsamico 11.50

PIZZETTE

NDUJA & BURRATA tomaat - stracciatella - gekonfijte knoflook 11.50

TRUFFLED MUSHROOMS taleggio - paddenstoelen - truffel - lardo 11.50

VONGOLE geroosterde bloemkoolcrème - prei - pecorino - dragon 12.50

ARTISJOK scamorza - olijf - gremolata 9.50

DINNER · 17:00 - 22:00

SMALL PLATES

BURRATA pompoen - gremolata - hot honey 13.50

BEETROOT SALAD citrus - feta - chili olie 9.50

STEAK TARTARE diamanthaas - dragonmayonaise - getoast brioche 13.50

RODE MUL garnalen bisque - venkel - citrus - dragonolie 15.50

SWEET POTATO houtskoolgrill - knoflook yoghurt - citrus 11.50

SPITSKOOL geroosterde bloemkoolcrème - ingelegde mosterdzaadjes - chimichurri 13.50

CEVICHE & CRUDO

SALMON CRUDO gebrand - passievrucht tijgermelk - canchita 14.50

TUNA CEVICHE NIKKEI nikkei tijgermelk - citrus - canchita 14.50

PIEL DE SAPO CEVICHE honing meloen - pimiento de Padrón peper tijgermelk - jalapeño 12.50

BIG PLATES

AUBERGINE gepoft - tahini yoghurt - spicy tomatensaus - granaatappelpitten 15.50

FLAT IRON chimichurri - knoflook-dragonboter (200 gr) 19

CÔTE DE BOEUF kalfsjus - morilles - geroosterde knoflook (500 gr, met bot) 35

BUTTERFLY SEABASS beurre blanc - kappertjessaus (250 gr) 24.50

TIGER PRAWNS 5 stuks - gekonfijte knoflook - gerookte paprika poeder - limoen 19.50

HALF BONELESS CHICKEN kappertjessaus - citroen 17.50

DINNER · 17:00 - 22:00

BURGERS

HOT HONEY HALLOUMI BURGER brioche bun - tomatenchutney 14.50

CRISPY CHICKEN BURGER brioche bun - cheddarsaus 13.50

SIDES

FRANSE FRITES mayonaise 5

SMACKED CUCUMBER tahini - maple syrup - crispy chili olie 5

GROENE SALADE kropsla - haricots vert - komkommer - vinaigrette 5

DESSERTS

CHOCOLATE COOKIE slagroom - vanille-ijs 6.50

DARK CHOCOLATE MOUSSE olijfolie - in Pedro Ximénez geweekte pruimen - pinda karamel 8.50

PAVLOVA vanille kwark - lemon curd - slagroom - rood fruit 8

HONEY ORANGE CAKE rum-honing siroop - slagroom - karamel - chocolade schots 8.50

WHITE CHOCOLATE MOUSSE pinda karamel - spiced mango chutney 7.50

AFFAGATO espresso - vanille-ijs 5