

AFTERNOON / DINNER · 15.30 - 22.00

APPETIZERS

ZUURDESEMBROOD 3.75 **BRIOCHE** getoast 3.75

DIPS

Taramasalata - bottarga 4

Beurre noisette - zeezout 4

Tzatziki 4

Feta - hot honey - sumak 4

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 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 · 15.30 - 22.00

SKEWERS

per 2 spiesjes

CELERIAC SHAWARMA miso - maple syrup - tzatziki - harissa 9.50

CRISPY MORTADELLA gremolata - ingelegde mosterdzaadjes 8.50

CHICKEN ananas - chimichurri 8.50

PRAWN bottarga - citrus 10.50

PIZZETTE / FLATBREAD

Huisgemaakt Italiaans deeg, royaal belegd met smaken uit het hele Middellandse Zeegebied

GEROOKTE MAKREEL knoflook yoghurt - chimichurri 11.50

MORTADELLA morilles - kalfsjus - aceto balsamico - pistache 11.50

NDUJA & BURRATA tomaat - stracciatella - gekonfijte knoflook 11.50

TRUFFLED MUSHROOMS taleggio - paddenstoelen - truffel 12.50

VONGOLE geroosterde bloemkoolcrème - prei - pecorino - dragon 12.50

ARTISJOK scamorza - olijf - citroen - gremolata 10.50

DINNER · 17:00 - 22:00

SMALL PLATES

BURRATA pompoen - gremolata - hot honey 13.50

BEETROOT SALAD citrus - feta - chili olie 11.50

STEAK TARTARE diamanthaas - dragonmayonaise - getoast brioche 13.50

SWEET POTATO houtskoolgrill - knoflook yoghurt - citrus 11.50

SPITSKOOL geroosterde bloemkoolcrème - ingelegde mosterdzaadjes - chimichurri 9.50

CRISPY CHICKEN harissa aioli 8.50

POMPOEN FRITTERS tempura - harissa aioli 11.50

AUBERGINE tahini yogurt - tomatenchutney - chimichurri 9.50

CEVICHE & CRUDO

SALMON CRUDO gebrand - passievrucht tijgermelk - canchita 14.50

CEVICHE CLASSICO zeebaars - zoete aardappel - rode peper - canchita 13.50

TUNA CEBICHE NIKKEI nikkei tijgermelk - citrus - canchita 14.50

PIEL DE SAPO CEBICHE honingmeloen - pimiento de Padrón peper tijgermelk - jalapeño 12.50

BIG PLATES

FLAT IRON chimichurri - knoflook-dragonboter 16.50

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

BUTTERFLY SEABASS (250 gr) beurre blanc - kappertjessaus 24.50

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

HALF BONELESS CHICKEN kappertjessaus - citroen 21.50

DINNER · 17:00 - 22:00

BURGERS

HOT HONEY HALLOUMI BURGER brioche bun - tomatenchutney 14.50

CRISPY CHICKEN BURGER brioche bun - cheddarsaus 15.50

KIDS

KIPSPIESJE friet en appelmoes 7.50

KROKANTE KIP friet en appelmoes 7.50

KLEINE PIZZA MARGHERITA 7.50

VANILLE KWARK OF BOLLETJE VANILLE IJS rood fruit (optie met slagroom) 4.50

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 8.50

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

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

WHITE CHOCOLATE MOUSSE pinda karamel - spiced mango chutney 7.50



Allergieën? Laat het weten aan de
bediening en we helpen je graag.

Scan voor allergenenkaart

Scan for English menu

