



MENU



TO SHARE

Olijven, bella Cerignola, itrana	6. ⁰⁰
Bawkykov zalm, meiknol & grove mosterd	16. ⁵⁰
Paleta Iberica, Spaanse schouderham, toast	18. ⁵⁰
Speciale nr. 3 oesters, mignonette, 3 stuks	15. ⁷⁵
Zuurdesem bol, gebrande aioli	8. ⁷⁵
Pimientos de Padron	10. ⁵⁰

LUNCH 12.00 - 16.00

Comte, zoetzure komkommer en uiencreme	13. ⁵⁰
Geroosterde wortel soep, zaátar & yoghurt	11. ⁵⁰
Tuna sandwich, pickled peppers, dille en venkel	13. ⁵⁰
Cesar, klassieke dressing en boerderij kip	15. ⁵⁰
Toast, stracciatella, piperade en kapperblad	14. ⁵⁰
Eggplant baladi, tahini, cherry tomaat	16. ⁵⁰
Smash burger, double patty, cheddar en coleslaw (ook vega)	19. ⁵⁰
Salade frisee, confit de canard en gebrande citroen	15. ⁵⁰

SIDES LUNCH

Puree, opgebakken en beurre noisette	8. ⁵⁰
Spinaze, salade, soja & sesam	8. ⁵⁰
Friet, Friethoes	5. ⁵⁰

DESSERT LUNCH

Brownie, chocolade ijs	9. ⁵⁰
Bananen dessert	8. ⁵⁰

KIDS

Kids tosti, kaas en ketchup	6. ⁵⁰
Crunchy friet, komkommer en chicken crunchy	9. ⁵⁰

DINER 18.00 - sluit

VOOR

Burrata, gegrilde paprika en kapperblad	14. ⁵⁰
Bisque, krab en kreeft, crabtoast	17. ⁵⁰
Camarões piri piri, chili en laurier	17. ⁵⁰
Bloemkool, geroosterd, freekeh en whipped feta	14. ⁵⁰
Picanha, chimichurri en japanse mayo	14. ⁵⁰

HOOFD

Simmertaler, 6 wkn, granola, little gem en jus	29. ⁵⁰
Kabeljauw, beurre blanc, gebraseerde venkel	24. ⁵⁰
Spitskool, charred, miso, zoete aardappel	22. ⁵⁰
Confit de canard, eendenbout en cassoulet	24. ⁵⁰

SHARED in het weekend vanaf 12.00

Cote de boeuf, 700 gr, 6 wkn DA, sides	95. ⁰⁰
Zeebaars, 900 gr, op hout gegrild, blitz en sides	85. ⁰⁰
Poulet roti, citroen en tijm, 1 of 2 pers	27. ⁵⁰ /55. ⁰⁰

SIDES

Puree, opgebakken en beurre noisette	8. ⁵⁰
Witlof, gratineerd	8. ⁵⁰
Spinaze, salade, soja & sesam	8. ⁵⁰
Broccoli, grilled, black garlic	8. ⁵⁰
Friet, Friethoes	5. ⁵⁰

DESSERT

Chocolade pannacotta, ganache	10. ⁵⁰
Riz Conde met gebrande citrus en sorbet	9. ⁵⁰
Tarte tatin (2 pers), pecan ijs	15. ⁵⁰
Kazen, vraag de bediening	15. ⁵⁰