



DINER



TO SHARE

Olijven, bella Cerignola, itrana	7. ⁰⁰
Bawykov zalm, ricotta, gerookte ricotta en pickle	17. ⁰⁰
Paleta Iberica, Spaanse schouderham, toast	18. ⁵⁰
Speciale nr. 3 oesters, mignonette, 3 stuks	14. ⁵⁰
Zuurdesem, gebrande aioli	9. ²⁵
Pimientos de Padron, licht pittig	10. ⁵⁰

VOOR

Mosselen, persillade en creme cru, houtoven	17. ⁵⁰
Maitake toasted, peperkruid en witte bonen	14. ⁵⁰
Heirloom tomaten, whipped feta en raketsla	15. ⁵⁰
Gasconne tartaar, picada, Asian pear en altamura	14. ⁵⁰
Bisque, krab en kreeft, pangsit goreng	17. ⁵⁰

HOOFD

Zeeduivel, aubergine en beurre noisette	26. ⁵⁰
Simmentaler steak, dry aged 6 wkn, cavolo nero	29. ⁵⁰
Lamsschouder, 'Shepherds pie' en eigen jus	24. ⁵⁰
Kabocha pompoen, koji en groene linzen	23. ⁵⁰

SHARED (2 P)

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

SIDES

Mais, geroosterd en sambal	8. ⁵⁰
Spitskool, salade, kimchi dressing	8. ⁵⁰
Smashed komkommer salade	8. ⁵⁰
Groente uit de houtoven	8. ⁵⁰
Friet, Friethoes	6. ⁰⁰

DESSERT

Syllabub, ananas en bramen	8. ⁵⁰
Walnoot, appel, caramel en vanille ijs (2 pers)	16. ⁰⁰
Choco mousse, duindoornbes en room	9. ⁵⁰
Kazen, vraag de bediening	15. ⁰⁰