



Zalmhuis

high salmon.

39,50 pp
duur: 2 uur

Amuse.

Huisgerookte zalm met Tsar kaviaar, aardappelcrunch en mini shiitake

Etagère.

- In 'Brak.' Zalmhuis gin gemarineerde zalm met piccalilly, gefrituurde gesneden flammkuchen, dille tops & zoetzure rode biet
- Tataki gebrande 'Wester Ross' zalm met champonzu, zoetzure rode ui & bundelzwam
- Krokante Sockey zalm met glazuur van gember, soja & krokante nori
- Special surprise...

Dessert.

Pure chocolademousse met gesuikerde pistachenoten, crumble van hazelnoot & Ferrero Rocher ijs

Gin-Tonic.

Glas 'Brak.' Zalmhuis gin met Fever-Tree Tonic, sinaasappel, dille & venkel