



Zalmhuis

high salmon. ^{45,- pp}

te gebruiken tussen 14:00 & 17:00 uur met een duratie van 2 uur

dieetwensen tot 2 dagen van te voren doorgeven
1 arrangement per tafel

Beginnen met oesters?

+4,25 per stuk

Oysri nr.3
Creuses*

Joguet nr.3 Fines
de Claire*

Oysri
gegratineerd met
miso-hollandaisesaus

*keuze uit 2
dressings: kom-
kommer-wasabi
of sjalot in rode
wijnazijn

Gin-Tonic.

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

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