



Uit onderzoek blijkt dat je minder geniet van het eten en je gezelschap als je telefoon op tafel ligt. Test het bij ons en laat hem een avondje in je zak.

Zalm
Ismh
IS

het avondeten.

oesters.

(6 pieces)

Oysri nr.3 Creuses* 22,50
Joguet nr.3 Fines de Claire* 23,50
Oysri 23,50
gegratineerd met
miso-hollandaisesaus

*geserveerd met komkommer-wasabi, sjalot in rode wijnazijn & citroen

voor het eten.

♥ Schotse biologische 'Wester Ross' zalm 14,50
in 'Brak.' Zalmhuis gin gemarineerd & huisgerookt met Tsar kaviaar, aardappelcrunch & een salade van mini shiitake

♥ 'Wester Ross' zalm Tataki 14,50
gebrand met champonzu, zoetzure rode ui & gebrande witte bundelzwam

Carpaccio van Iers rund 14,50
met peterselie-truffel pesto, rucola, walnoot, spekzout & parmezaanse kaas

Coquille 14,75
met gepofte pastinaak, chorizokruim, amandel & dragonschuim

Bouillabaisse 12,50
met vis, gamba, schelpdieren, rouille & croutons

Paling & Hollandse garniaaltjes 17,50
met balsamico-sjalotjes, rode mizuna, dille-hangop & brique-deeg

● Steak tartare van San Mazzo tomaat 11,50
met enoki, sjalot, Taggia olijven, soja & vegan vadouvan mayonaise

● Gepofte Hollandse gele biet 10,50
met duxelles van portobello & krokant van pecannoten

Sashimi 17,50
van tonijn, 'Wester Ross' zalm & coquille met wasabikroepoek, wasabi, soja & gember-yuzu gel

sushi.

(4 stuks)

Samen delen 29,50
12 stuks sushi geselecteerd door onze Chef

Shrimp tempura 11,00
avocado salsa, komkommer, rode paprika & kimchi mayonaise

Beef truffle 11,00
avocado, komkommer, rucola, Japanse mayonaise & gebakken uitjes

Spicy tuna 11,00
tonijn, komkommer, lente-ui & kimchi mayonaise

Salmon torch 10,00
krab, avocado, zalm, sesamdressing & kataifi

Crispy salmon 10,00
zalmtartaar, honing-soja & lente-ui

● Veggie roll 9,00
avocado, komkommer, wortel, asperge tempura, rucola & Japanse mayonaise

CHEF'S MENU - 3/4/5 GANGEN

39,50/44,50/49,50

Je kelner kan je hier alles over vertellen.

voor ernaast.

- Gegrilde groenten 6,50
- Kleine gemengde salade 4,50

● vegetarisch ● vegan ♥ signatuurgerechten
Onze gerechten kunnen allergenen bevatten.
Vraag de bediening voor meer informatie.

bijzondere zalm.

♥ Schotse biologische 'Wester Ross' zalm* 22,50
wordt handgekweekt, met de hand gevoerd, zonder toevoegingen & krijgt genoeg ruimte om te zwemmen 99% water, 1% vis.

♥ Wilde Alaskaanse Keta zalm* 29,50
lijn-gevangen door de Inuit. De Keta zalm is wit van kleur omdat deze op zo'n 250 meter diepte verblijft. Deze exclusieve zalm is zeer beperkt leverbaar & slechts af en toe te bestellen.

♥ Wilde Alaskaanse Sockeye zalm* 26,50
deze zwemt minder diep dan de Keta zalm en krijgt zijn roze kleur door het eten van kleine garniaaltjes en krabbetjes. Doordat de wilde zalmen hard moeten werken voor hun eten hebben zij een laag vetgehalte en zijn ze enorm smaakvol.

*geserveerd met soft shell krab, bimi, shiitake, pompoenpitten & miso-hollandaisesaus

het eten.

Black Angus burger* 17,50
op een brioche bol met tomaat, augurk, kropsla, gebakken ui, scamorza kaas & chipotle mayonaise
*surf 'n turf? Supplement gamba +7,50

Diamanthaas & gamba's 22,50
roergebakken met bimi, boksoi, soba noedels, bosui & bundelzwam

● Gegrilde groenten 17,50
uit de houtskooloven met rode uiencompote, saffraanrouille & macadamia noten

Tonijn van de watergrill 24,50
groene asperges, gember-furikake, soba noedels & Thaise basilicum

Sliptongen 21,50
gebakken in roomboter, groene kruiden, kappertjes & citroen

● Thaise groene curry 19,50
zoete aardappel, bloemkool, snoeptomaatjes, haricot verts, boksoi & soba noedels

Dry-aged Rib eye* 36,50
250 gram

Dry-aged Entrecote* 36,50
250 gram

*geserveerd met bearnaise saus, biologische friet & gemengde salade