

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.

het eten.

oesters.

(6 stuks)

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 wijnzijn & citroen

ei.

Te bestellen tot 16:00

Huisgerookte 'Wester Ross' zalm 14,50

twee spiegeleieren & bieslook op landbrood

Rotterdamse kaas 10,50

twee spiegeleieren op landbrood met tomaat & streaky bacon

brood.

Te bestellen tot 16:00 • Landbrood, wit of meergranen

Huisgemaakte tonijnsalade 10,50

met flinters van gedroogde mojama, Elstar appel, balsamico-sjalotjes & kleurige snoeptomaatjes

● Rotterdamse oude kaas 8,25

met bosui, tuinkers, tomaat & mosterd mayonaise

● Smashed avocado 9,50

met gepofte puntpaprika, rucola & vegan miso mayonaise

Carpaccio van Iers rund 9,25

met peterselie-truffel pesto, rucola, walnoot, spekzout & Parmezaanse kaas

voor het eten.

♥ Schotse biologische 'Wester Ross' zalm 15,00

in 'Brak.' Zalmhuis gin gemarineerd & huisgerookt met Tsar kaviaar, aardappelcrunch & een salade van mini shiitake

Soep van de Chef va 6,75

wisselende soep

Bouillabaisse 12,50

met vis, gamba, schelpdieren, rouille & croutons

Carpaccio van Iers rund 14,50

met peterselie-truffel pesto, rucola, walnoot, spekzout & Parmezaanse kaas

● Steak tartare van San Mazzo tomaat 11,50

met enoki, sjalot, Taggia olijven, soja & vegan vadouvan mayonaise

Sashimi 17,50

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

salades.

Caesar salade 14,75

little gem met ansjovisdressing, spek, ei, Parmezaanse kaas & gegrilde kip

● Salade Caprese 13,50

kleurige snoeptomaatjes met burrata, rode basilicum, lavasolie, balsamico & crostini's

het eten.

♥ Schotse biologische 'Wester Ross' zalm 22,50

met gefrituurde soft shell krab, parelgort met krabvlees, zoete paprika, wodka & zeegroenten

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

Dry-aged Entrecote 250 gram 36,50

met bearnaise saus, biologische friet & groene salade

Sliptongen 21,50

gebakken in roomboter, groene kruiden, kappertjes & citroen

Black Angus burger 17,50

op een brioche bol met tomaat, augurk, kropsla, gebakken ui, scamorza kaas & chipotle mayonaise - maak er een surf 'n turf van met een supplement van gamba +7,50

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



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

poké bowl

Poké bowl zalm 14,50

met Schotse biologische zalm, champonzu, soba noedels, avocado, wortel, sojabonen, venkel & wasabi mayonaise

● Poké bowl tofu 12,50

met gemarineerde tofu, champonzu, soba noedels, avocado, wortel, sojabonen, venkel & wasabi mayonaise

na het eten.

● Golden chocolate bar 9,50

met cashewnoten, dadels, oreos, gezouten karamel & passievrucht sorbet

● Crème brûlée 8,50

van kardemom & sinaasappel met citrus-dragonijs

● Gerookte ananas 8,50

met gember en dragon, mango & karamelijs met zeezout

● Tiramisu espresso 8,50

met whiskey, mascarpone & Kenia koffieijs

CHEF'S MENU - 3/4/5 GANGEN
39,50/44,50/49,50

Je kelner kan je hier alles over vertellen.