

DINNER

BIRDS FLYING HIGH

100% JAMON IBERICO BELOTTA VAN JULIAN MARTIN (60 GRAM) - 15,50

UMAMI OESTERS (PER 3) - 12,5

KIES JE STIJL BIJ DE OESTERS: CITROEN, CEVICHE OF PONZU

CHEF'S SELECTIE: 3 GANGEN 35 EURO / 4 GANGEN 41 EURO

BUFFEL STRACCIATELLA / KAKI / TOMAAT / LAVAS / HENNEPZAAD -12

GEROOKTE ZALM / WASABI / NORI / ZEEWIER / KOMKOMMER -13

KALFSTARTAAR / KWARTELEITJE / POMPOEN / SOFT SHELL CRAB / CURRY -14

FOIE GRAS / WITLOF / APPEL / FENEGRIEK -16

COQUILLE / VERSJUS / MACADAMIA / BLOEMKOOL -17

RISOTTO / SHIITAKE / ANIJSZWAM / PARMEZAANSE KAAS -15
MET VERS GESCHAAFDE WINTERTRUFFEL + 7,50

RODE MUL / WILDE GAMBA / RATATOUILLE / SAUS VAN STRANDKRAB -17

BARBARI EEND / MISO SAUS / POLENTA / MEIRAAP / POMPOEN -18

iets bijzonders proberen?

USA BLACK ANGUS RIB EYE 600 GRAM PER 2 PERSONEN -75

DE RUNDEREN KRIJGEN 160 DAGEN LANG 100% PLANTAARDIGE VOEDING OP BASIS VAN GRANEN GEVOEDERD. HET VLEES KRIJGT ZO EEN IDEALE MARMERING. AMERIKAANS BLACK ANGUS STAAT BEKEND OM ZIJN CONSTATE TOPKWALITEIT. DE RIB EYE KOMT VAN DE VOORKANT VAN DE RUG EN ZIT AAN DE LENDE, DIT GEDEELTE IS MINDER GESPIERD EN HEEFT EEN DUIDELIJKE VETSTRUCTUUR.

DIT GEEFT DE HEERLIJKE DIEPE SMAAK AAN DE RIB EYE; MALS, SAPPIG EN ROMIG
GESERVEERD MET HUISGEMAAKTE FRITES EN BEARNAISE SAUS

KAZEN VAN KEF / KWEEPEER / NOTENBROOD -14

YUZU / ZWARTE SESAM / KOFFIE / GROENE THEE -10

CREME VAN PANDAN / KROKANTE MANGO / GEPOFTE RIJST / IJS VAN LIMOENBLAD - 10

JAPANESE MOCHI GEVULD MET IJS (3 STUKS) -9

HUISGEMAAKTE MINI MAGNUMS (3 STUKS) -9