

DINNER

MEZZE

SMOKED CHILI HUMMUS WITH GRILLED PORTOBELLO 9,50 parsley - cavolo nero crisp - pomegranate - pita	YELLOWTAIL CRUDO WITH CITRUS KOSHO 11,50 pickled ginger - red meat radish - Japanese mayonnaise
QUINOA FALAFEL WITH APPLE KIMCHI 10,— ginger & cashew nut cream - daikon cress - spring onion	OYSTERS N° 3 PER PIECE / HALF DOZEN 3,— / 16,50 lime - mignonette
BURRATA BRÛLÉE WITH TOMATO CONFIT 10,50 aji verde - pan fried kalamata olives - rosemary	MEZZE PLATTER p.p. 12,50 selection from the chef for 2 people

SALAD & PASTA

FATTOUSH SALAD WITH ROASTED BEETS 9,50 / 14,50 sumac vinaigrette - parsley - mint - smoked feta with grilled chicken + 2,50 / + 3,50	PROVOLA RICOTTA RAVIOLI WITH SAGE BUTTER 12,50 / 17,50 pumpkin - pecorino - balsamic roasted grapes
---	---

MAINS

DUTCH VEAL RIBEYE 200 GR WITH JUS DE LÉGUME
mashed rutabaga - cime de rape - chives & anchovy butter
21,50

OKRA & COURGETTE FLOWER TEMPURA WITH GHANA JOLLOF RICE
roasted eggplant - shito (spicy shrimp sauce) - cucumber & dill laban
19,50

CATCH OF THE DAY
North Sea - daily fresh - ask our staff
22,50

SIDE

FRESH FRIES WITH MAYONNAISE
4,—

DESSERTS

CHOCOLATE FINANCIER WITH FIG SORBET
merengue - beurre d'agrume - croustillant
7,50

AFFOGATO AL CAFFÈ
amaretto & caramel ice cream - biscotti
5,50

CHEESE PLATTER WITH PLUM THYME CHUTNEY & NUTBREAD
Skylger - Clacbitou - Bleu des Causses
9,50

DINER

MEZZE

GEROOKTE CHILI HUMMUS MET GEGRILDE PORTOBELLO 9,50 peterselie - cavolo nero chips - granaatappel - pita	YELLOWTAIL CRUDO MET CITRUS KOSHO 11,50 ingelegde gember - red meat radish - kewpie mayonaise
QUINOA FALAFEL MET APPEL KIMCHI 10,— gember & cashewnoten crème - daikon cress - bosui	OESTERS N° 3 PER STUK / HALF DOZIJN 3,— / 16,50 limoen - mignonette
BURRATA BRÛLÉE MET GEKONFIJTE TOMAAT 10,50 aji verde - gebakken kalamata olijven - rozemarijn	MEZZE PLATEAU p.p. 12,50 selectie van de chef voor 2 personen

SALADE & PASTA

FATTOUSH SALADE MET GEROOSTERDE OERBIET 9,50 / 14,50 sumac vinaigrette - peterselie - munt - gerookte feta met gegrilde kip + 2,50 / + 3,50	PROVOLA RICOTTA RAVIOLI MET SALIEBOTER 12,50 / 17,50 pompoen - pecorino - geroosterde balsamico druiven
--	---

HOOFDCEREBTEN

RIBEYE VAN HOLLANDS GRAANKALF 200 GR MET JUS DE LÉGUME puree van koolraap - cime de rape - bieslook & ansjovisboter 21,50
OKRA & COURGETTEBLOEMEN TEMPURA MET GHANESE JOLLOF RIJST geroosterde aubergine - shito (pittige garnalensaus) - komkommer & dille laban 19,50
VANGST VAN DE DAG Noordzee - dagvers - vraag de bediening 22,50

BIJGERECHT

VERSE FRITES MET MAYONAISE 4,—
--

NACEREBTEN

CHOCOLADE FINANCIER MET VIJGEN SORBET merengue - beurre d'agrume - croustillant 7,50
AFFOGATO AL CAFFÈ amaretto & karamelijs - cantuccini 5,50
KAASPLANKJE MET PRUIJEN TIJM CHUTNEY & NOTENBROOD Skylger - Clacbitou - Bleu des Causses 9,50