SHARED BITES *en* DINER

Shared bites

Om samen te delen, tijdens de lunch én het diner
Los te bestellen of naast andere gerechten

Buikspek 9,50
Rode ui, dukkah, koriander, chilipeper, cola-hoisinlak en peterselie

Crispy chicken 9,90
Srirachamayonaise, lente-ui en chilipeper

Steak tartaar 10,75
Gochujang, bieslook, augurk, kappertjes, sjalot en krokante aardappel

Tempura bloemkool 9,50
Harissa, hangop, koriander en basilicumolie

Rode biet 8,50
Geitenkaascrème, walnoten en balsamico

Gepekelde zalm 9,25
Komkommer, yoghurtvinaigrette, basilicumcrème en koolrabi

Heeft u een allergie? Geef het aan bij het personeel

SHARED BITES *en* DINER

Diner

Bestel de gerechten los, combineer ze met shared bites of kies voor een drie- of viergangenmenu. Voor deze menu's kiest u uit de vaste gerechten verderop.

Driegangenmenu 42,50
Keuze uit de vaste voor-, hoofd- en nagerechten

Viergangenmenu 55,00
Keuze uit de vaste voor-, tussen-, hoofd- en nagerechten

Supplementen

Zoete-aardappelfriet 6,50
Met parmezaan en truffelmayonaise

Friet 5,00
Met mayonaise

Zuurdesembrood 5,75
Vers gebakken met boter

Gemengde salade 5,00

Heeft u een allergie? Geef het aan bij het personeel

SHARED BITES *en* DINER

Voorgerechten

Getoaste brioche 14,50
Tomatencrème, serranoham en truffelschuim
Wijntip: Barefoot Chardonnay

Geroosterde biet 13,50
Geitenkaasschuim, radijs en hazelnootpesto

Licht gepekelde zalmforel 14,50
Koolrabi, yoghurtvinaigrette, basilicum, foreleitjes en citrus

Tussengerechten

Trio van savooiekool 13,00
Zwarte knoflook, beurre blanc en gezouten citroen

Gebakken coquille 16,00
Aardappelcrème, beurre noisette, citrusgel en dashi
Wijntip: Diepe Gronde Chardonnay-Viognier

Kalfswang 16,50
Geroosterde knolselderij, cantharellen, kalfsjus, zwarte knoflook, hazelnoten, bieslook en aardappelkaantjes

Heeft u een allergie? Geef het aan bij het personeel

SHARED BITES *en* DINER

Hoofdgerechten

Eendenborst 24,50
Eendenjus, schorseneren, pompoencrème en zuurkoolbitterbal
Wijntip: Diepe Gronde Shiraz-Pinotage

Geroosterde pompoen 19,50
Salieboter, geroosterde walnoten, krokante crumble en burrata
Wijntip: Il Cigno Sangiovese

Skrei 22,00
Antiboise, beurre noisette, kruidensalade, krokante prei en citroenschilcrème
Wijntip: Blye Mense Chenin-Sauvignon Blanc

Nagerechten

Stoofpeertje 11,50
Cheesecake, stoofpeer en amandelcrumble

Coupe Momus 8,50
Vanille-ijs, Oreo-kruimel, koffielikeur, kletskop, slagroom en atsina

Carrot cake 9,50
Witte chocoladeganache, sinaasappel, krokante wortel, kaneelijs en crumble

Heeft u een allergie? Geef het aan bij het personeel