



## LUNCH

VAN 12:00 TOT 15:30

## BITES

<b>PATA NEGRA [60GR]</b>	16
<b>ZUURDESEM &amp; BRUINE BOTER</b> Met gekarameliseerd zout & specerijen	8
<b>TACO [3 STUKS]</b> Gevuld met Indonesische runderstoof, kokos, atjar & kentjoer mayonnaise	16
<b>TARTELETTE RADIJS [4 STUKS]</b> Met gemarineerde radijs, Remeker kaas & lavas	10
<b>TARTELETTE MISO [4 STUKS]</b> Met aubergine, soja & miso	12
<b>YAKITORI [3 STUKS]</b> Kipdij van de BBQ met soja & truffel mayonnaise	12
<b>BITTERBAL BLACK ANGUS [6 STUKS]</b>	10
<b>BITTERBAL KAAS [6 STUKS]</b>	10
<b>NOTEN GEROOKT / TANDORI STIJL</b>	5
<b>BELLA CERIGNOLA OLIJVEN</b>	6

## OESTERS | ZEEUWSE CREUSE

<b>"KLASSIEK"</b> Met gemarineerde sjalot, rode wijn azijn & citroen	6,5
<b>SMOKEY PALOMA</b> Met mezcal, sinaasappel & rozemarijn	7
<b>GROENE THEE</b> Met granité van jasmijn thee, matcha & ponzu	6,5
<b>OESTER PROEVERIJ</b> 2 x 3 oesters	36

## LUNCH CLASSICS

<b>"CROQUE MADAME"</b> Met chorizo, oude kaas, bechamelsaus & gebakken ei	15
<b>MUSHROOM BENEDICT</b> Brioche met 2 gepocheerde eieren, gebakken paddenstoelen & gerookte hollandaise	14
<b>PATA NEGRA BENEDICT</b> Brioche met 2 gepocheerde eieren, Pata Negra & gerookte hollandaise	17
<b>GEROOKTE ZALM</b> Op millefeuille met mierikswortel crème, zoetzure komkommer & dille	19
<b>STEAK SANDWICH</b> Brioche met dry-aged bavette, mosterd & huisgemaakte kimchi	22
<b>STEAK TARTARE [100g]</b> Met gerookte paprika, lavas hangop, zoet/zure rettich, roodlof & aardappel kaantjes	18
	+ truffel 5

## SOEP EN SALADE

<b>POMPOENSOEP</b> Met rode curry, limoen, koriander & taugé	12
<b>SALADE VAN BIETJES</b> Tartaar van rode & gele bietjes, burrata, kappertjes & groene gazpacho	17
<b>SALADE RICHE</b> Rijkgepulde groene salade met Pata Nerga, gerookte zalm, kingfish, roodlof & krieltjes	20

## HOOFDGERECHTEN

<b>SUKADE</b> Met bieslook, geroosterde pompoen & gerookte hollandaise	26
<b>CHINEESE KOOL</b> Van de BBQ met zwarte knoflook, togarashi crunch & beurre blanc	23
<b>ZEEBAARS</b> Met spitskool, sate kruiden & beurre blanc met zalm kaviaar	27

## TASTING MENU

*kan alleen worden besteld voor de gehele tafel*

Laat je verrassen door een selectie aan gerechten door de chef	
<b>3 GANGEN</b> binnen een uur mogelijk	55
<b>4 GANGEN</b>	69
<b>5 GANGEN</b>	79
<b>ALL IN 5 COURSE TASTING MENU</b> inclusief wijn & cocktail pairing, water, koffie / thee	129

## BIJGERECHTEN

<b>FRANSE FRIET</b> Met huisgemaakte dille mayonaise	8
<b>TRUFFEL FRIET</b> Met truffel & Parmezaanse kaas	13
<b>SIDE SALAD</b> Groene seizoensalade	7

## DESSERTS

<b>BLAUWE BES</b> Met yoghurt ijs, rozen en citroen	15
<b>TOMPOUCE</b> Met vanilla mascarpone, passievrucht & peer	12
<b>CHOCOLADE TAART</b> Met duindoornbes sorbet	12
<b>KAAS</b> Selectie van 3 kazen van de chef	17

## BOLLETJE IJS

<b>KOFFIE</b>	5
<b>DUINDOORBES</b>	5
<b>KOKOS</b>	5
<b>VANILLE</b>	5

## BIJ DE KOFFIE

<b>FRANGIPANETAART VAN STOOFFPEER</b> Met slagroom	7
<b>CHOCOLADETAART</b> Met slagroom	8
<b>PÂTE DE FRUIT MANDARIJN &amp; KANEEL</b>	1.5
<b>MACARON LIMOEN &amp; GEMBER [2 STUKS]</b>	4
<b>KOFFIE &amp; FRIANDISES</b> Koffie/thee naar keuze, pâte de fruit & macaron	7

## Wist je dat...

...dat we elke maand een ander tasting menu serveren, volledig gericht op het seizoen?

...we elke donderdag, vrijdag, zaterdag en zondag een DJ hebben?