

Koud		
Kaviaar Oscietre, Klassiek met blini's en crème fraîche		60/100 /250
30 gr / 50 gr / 125 gr		
Heilbot, Zure Room, Chimichurri		19
Halibut, Sour Creme, Chimichurri		
Caesar Salade, Kip, Blindsla		18
Caesar Salad, Chicken, Little Gem Lettuce		
Steak Tartaar, Aardappel, Kaviaar		18
Steak Tartare, Potato, Caviar		
Vegetarisch		
Courgette, Paprika, Feta		16
Zucchini, Paprika, Feta		
Ajo Blanco, Amandel, Druiven		14
Ajo Blanco, Almonds, Grapes		
Artisjok, Spinazie, Hazelnoot Praliné		18
Artichoke, Spinach, Hazelnut Praliné		
Vis en Zeevruchten		
Octopus, Laksa, Wasabi		19
Octopus, Laksa, Wasabi		
Kreeften Bisque/ Kreeften Bisque met halve kreeft		24/40
Lobster bisque/ Lobster bisque with half a lobster		
Rogvleugel a la meunière		22
Skate wing a la meunière		
Schelpjes, Knoflook, Chili		18
Shells, Garlic, Chili		
Gegrilde kreeft, Knoflook en Sjalottenboter 1/2 of 1/1		34 / 65
Grilled lobster, Garlic and Shallot butter 1/2 or 1/1		
Carabinero gamba, Knoflook olie (per stuk)		18
Carabinero gamba , Garlic oil (per piece)		
Vlees		
Buikspek, Cola, Papaya		18
Pork belly, Cola, Papaya		
Parelhoen, Chorizo, Cacciatore		38
Guinea Fowl, Chorizo, Cacciatore		
Double Dutch Dry aged Ribeye (600 gram)		49,50 p.p.
(per 2 personen/ per 2 persons), ca 30 min bereidingstijd		

Om te delen		Bijgerechten	
<i>To Share</i>		<i>Sides</i>	
3 gerechten	54	Friet	8
4 gerechten	59	BBQ sjallot	8
6 gerechten	69		
		Geglazuurde Spruitjes	6
		Gegrilde Paddenstoelen	6

Heeft u allergieën? meld het ons! Do you have any allergies? Please inform us!

Water en brood service: Wij serveren u voor 7,50 p.p ongelimiteerd water en brood.