

DINER

Voorgerechten

Zalmtartaar aangemaakt met sojasaus, pappadum, paars shisoblad, bosui, romaine sla, wasabi mayonaise en sesamzaadjes	11,5
Geroosterde king boleet met crème van gekarameliseerde ui, daikon, salad pea en jus van knolselderij	10,5
Takoyaki van dashi met langzaam gegaarde pulpo, miso mayonaise, steranijs lak, gember en chilipeper	11,5
Gegrilde peer met jonge geitenkaas, prosciutto, gerookte amandel, dulce de membrillo, rucola en sherry azijn	11,5

Hoofdgerechten

Huisgemaakte vegetarische ravioli van de dag	15,5
Parelhoenfilet supreme gevuld met hazelnootpesto, gnocchi van ricotta en salie, romanesco, geroosterde bospeen en rozemarijn jus	26,5
Dorade met escalivada van geroosterde paprika en venkel, scheermes gekookt in sherry, patatas bravas en saffraan aioli	23,5
Geroosterde portobello gevuld met ricotta en basilicum, orzotto, groene asperge, geroosterde tomaatjes, citroen roomsaus en pangrattato	19,5
Melanzane van Siciliaanse paarse aubergine met burrata, risotto arancini, tomatensaus, parmezaan en geroosterde mini pomodori	19,5

Nagerechten

Chocolade ganache cake met gepocheerde ananas, tahin karamel en koffie bonen	7,5
Pistache tiramisu met een tuille van gekarameliseerde witte chocolade	7,5
Appel tarte tatin met vanille-ijs	8,5
Witte chocolade cheesecake met passievrucht	6,5