

DINER

Voorgerechten

Salade van wilde tomaten met buffelmozzarella, watermeloen, gemarineerd in limoen basilicum, met pistache en chili olie	11,5
Warm gerookte zalm met gebrande avocado, crème van gerookte makreel, papadum en roze peper	12,5
Bananenbloesem tempura met gegrilde ananas, gepofte paprika, hibiscus lak en shiitake	11,5
Vitello tonnato met ingelegde rode ui, kappertjes, landcress, venkel en rucola	12,5

Hoofdgerechten

Huisgemaakte vegetarische ravioli van de dag	16,5
Hip hung steak met pompoencrème, verse doperwtjes, parmezaan rösti en saliejus	26,5
Gebakken zeebaars met linguine aglio olio, pulpo, antiboise, Noordzee kokkels, lamsoren en een saus van citroen en kervel	24,5
Courgettebloem uit de oven, gevuld met gorgonzola en ricotta, citroenpolenta, mini courgette en verse vijgen	20,5
Melanzane van Siciliaanse paarse aubergine met burrata, risotto arancini, tomatensaus, parmezaan en geroosterde mini pomodori	20,5
Huisgemaakte frietjes met mayonaise	5

Nagerechten

Wentelteefjes met wilde perzik, hangop, geroosterde noten en kardemom suiker	8,5
Pistache tiramisu met een tuille van gekarameliseerde witte chocolade	8,5
Appel tarte tatin met vanille-ijs	8,5
Witte chocolade cheesecake met passievrucht	6,5