

“Van het weiland”

Steak Tartaar 11

Eidooier crème | berber spices | bieslook olie | crouton

Steak Tagliata 12.5

Flat iron steak | polenta | krokante tuinbonen | portobello | eigen jus | postelein

Risotto Porcini 13.5

Eekhoortjesbrood | parmezaan | boterzachte runder shortrib

Baba Duck 11.5

Tammé eendenborst | baba ganoush | krokante papadum | jus met gepofte knoflook

Kalfs Tajine 11

Zacht gegaard kalfsvlees | ingelegde pompoen | zoete aardappel crème | abrikoos | ras el hanout kruiden

“Vanuit de hemel”

“Sweets” 7

Mini pastel de nata | cannoli | madeleine | baklava

Lemon Pie in a Coupe 7.5

Lemoncurd | koekdeeg | meringue | witte chocolade crumble

Pastel de Nata 6.5

Bladerdeeg taartje | vanille curd | vanille ijs

Caramel Brownie 7

Rijke donkere chocolade brownie | popcorn roomijs | noten crumble | caramelsaus

Affogato Espresso Martini 9.5

Je favo koffie cocktail met een bolletje ijs

Affogato Amaretto Sour 9.5

Je favo amandel cocktail met een bolletje ijs



Diner

“Lekker voor tussendoor”

Kleine gerechtjes om de avond aan te vullen, start ermee, eindig ermee of eet ze lekker tussendoor.

Olijfjes 3.5

Gemarineerde olijf | knoflook | basilicum | koriander 🌿

Pizza Muhammara 6.5

Muhammara | feta | walnoot | dadelbalsamico 🌿

Fluffy Falafel (2 st.) 4.5

Tahini | zoetzure ui | mango | salsa verde 🌿

Oester (per stuk) 3

Rode wijnazijn | sjalot | citroen

Croquettas Funghi (3 st.) 7

Met oregano zeezout emulsie 🌿

Bruschetta Siciliana 7.5

Tomatenrelish | burrata crème | taggiasche olijf 🌿

Bruschetta Mediterranea 9

Sardines | gepekeld citroen | burrata crème | tomatenrelish

Calamaris 8.75

Krokant gefrituurd | zhug | harissa mayo

Sujuk & Courgette 6.5

Gebakken Turkse worst | courgette | pimientos de padron | groene kruiden salsa | abrikoos gel 🌿

Pita Hummus 6.75

Rode biet hummus | krokante kikkererwt | ingelegde ui 🌿

“Vanuit de aarde”

Burrata Caponata 10.5

Hele burrata bol | caponata | basilicum emulsie | jus van Valencia sinaasappelen 🌿

Bloemkool 8.5

Krokant gefrituurd | tahini | zhug | amba | granaatappel 🌿

Risotto Porcini Vega 9

Échte herfst risotto | eekhoortjesbrood | Parmezaan 🌿

Vijg & Biet 9.5

Gepofte bietsoorten | ingelegde aubergine | dadels | munt labneh | pecanoot | vijgen balsamico 🌿

Tabouleh 7.5

Luchtige couscous salade | radicchio | za'atar papadum | granaatappel | munt 🌿

“Vanuit de rivier en zee”

Tonijn 9.75

Rauwe tonijn tartaar | antiboise | lavas emulsie | gepekeld citroen | groene daikon

Dorade 11

Op de huid gebakken filet | bimi | cavolo nero | harissa | dragon beurre blanc

Spaghetti Gamberetti 9.5

Italiaanse klassieker | garnalen | knoflook | chili | peterselie | foccacia kruim

Heeft u een allergie? Laat het ons a.u.b. vooraf weten!

🌿 vegetarisch

🌿 vegan (indien gewenst)

“Het beste van de kaart”

Je moet al zoveel beslissingen nemen in het leven, dus weet je niet wat je moet kiezen uit al dat lekkers? Laat je dan meenemen op een smaakreis langs de Middellandse zee.

35 p.p.

Regulier menu

1e ronde om te delen

Vijg & Biet
Pimientos Sujuk
Burrata

Wijntip:
Matile [Pinot Grigio]
Segredes de São Miguel
[Aragonez-Touriga Nacional]

2e ronde om te delen

Risotto Shortrib
Dorado

Wijntip:
Orbiel [Sauvignon Blanc]
Domiziano [Negroamaro]

3e ronde om te delen

Flat Iron Steak
Gerecht naar keuze
[Kies je favo gerecht van de grote kaart]

Wijntip:
Les Fruits Sauvages [Viognier]
Rioja Crianza [Tempranillo]

Vegetarisch menu

1e ronde om te delen

Vijg & Biet
Croquettas Funghi
Burrata
Bruschetta Siciliana

Wijntip:
Matile [Pinot Grigio]
Segredes de São Miguel
[Aragonez-Touriga Nacional]

2e ronde om te delen

Risotto
Tabouleh

Wijntip:
Orbiel [Sauvignon Blanc]
Domiziano [Negroamaro]

3e ronde om te delen

Bloemkool
Gerecht naar keuze
[Kies je favo gerecht van de grote kaart]

Wijntip:
Les Fruits Sauvages [Viognier]
Rioja Crianza [Tempranillo]

Wijnarrangement 19.50 pp

Heeft u een allergie? Laat het ons a.u.b. vooraf weten!

“The best of the menu”

You already have so many decisions to make in life, so you don't know what to choose from all those goodies? Then let yourself be taken on a flavor journey along the Mediterranean Sea.

35 p.p.

Regular menu

1st round to share

Fig & Beetroot
Pimientos Sujuk
Burrata

Wine tip:
Matile [Pinot Grigio]
Segredes de São Miguel
[Aragonez-Touriga Nacional]

2nd round to share

Risotto Shortrib
Dorade

Wine tip:
Orbiel [Sauvignon Blanc]
Domiziano [Negroamaro]

3rd round to share

Flat Iron Steak
Dish of your choice
[Choose your favorite dish
from our big menu]

Wine tip:
Les Fruits Sauvages [Viognier]
Rioja Crianza [Tempranillo]

Vegetarian menu

1st round to share

Fig & Beetroot
Croquettes Funghi
Burrata
Bruschetta Siciliana

Wine tip:
Matile [Pinot Grigio]
Segredes de São Miguel
[Aragonez-Touriga Nacional]

2nd round to share

Risotto
Tabouleh

Wine tip:
Orbiel [Sauvignon Blanc]
Domiziano [Negroamaro]

3rd round to share

Cauliflower
Dish of your choice
[Choose your favorite dish
from our big menu]

Wine tip:
Les Fruits Sauvages [Viognier]
Rioja Crianza [Tempranillo]

Wine pairing 19.50 pp

Do you have an allergy? Please let us know in advance!