



# MENU

Bij Helling 7 koken we op open vuur. De heerlijke smaken van grillen, roosteren en roken op houtvuur vind je terug in onze gerechten - Chef Carl Gast

# CHEF'S MENU

4 - 5 gangen

---

---

Menu	60 - 70
Wijnarrangement	44 - 55

## A LA CARTE

---

---

### STARTERS

Steak tartaar - wortel - eidooier - bieslook	17
Burrata - asperge - dopewrt - mosterdzaad	16
Zalm - kimchi - nori - radijs	18
Maitake - oesterzwam - ahornsiroop - quinoa	17

### MAINS

Spitskool - miso - peterseliewortel - amandel	24
Flat iron - kriel - venkel - tomatillo	32
Zeeduivel - snijbiet - fregola - beurre blanc	32

### MAINS TO SHARE

Zeebaars - beurre blanc - citroen	60
Cote de boeuf - beenmerg - per 100 g	12
Tomahawk - beenmerg - 1200 g	130
Artisjok - kapucijner - spinazie - za'atar	35

### SIDES

Koolrabi - appel - dille - citroen	8
Aubergine - miso - tofu - furikake	11
Frites - limoen chili mayonaise	8

### DESSERT

Ananas - kokos - thaise basilicum - honing	12
Chocolade - hazelnoot - dulce de leche - Laphroaig	14
Kaas van Kaasfort Amsterdam	17

