

# MENU

OPEN VUUR - ECHTE PASSIE - PURE SMAAK

De heerlijke smaken van grillen, roosteren en roken op houtvuur  
komen volledig tot hun recht



## CHEF'S MENU

### 4/5 GANGEN

60/70

Cherry tomaat – Thaise basilicum – koriander – wasabi

Coquille – zeesla – aardpeer – dashi

Rib eye – bimi – venkel – zoete aardappel

\*Kaas van Kaasfort Amsterdam

Banaan – Bastogne – dulce de leche - kombu

### 4/5 GANGEN VEGETARISCH

55/65

Cherry tomaat – Thaise basilicum – koriander – wasabi

Rettich – yuzu – shiitake – enoki

Andijvie - bospeen – wortel – grapefruit – chipotle

\*Kaas van Kaasfort Amsterdam

Banaan – Bastogne – dulce de leche - kombu

## WIJNARRANGEMENT

4 gangen

44

5 gangen

55

## A LA CARTE

### VOORGERECHTEN

Steak Tartaar – rode biet – eidooier – lavas 17

Pulpo – bloemkool – bieslook – zwarte olijf – amandel 16

Stracciatella – abrikoos – koolraap – courgette – pistache 16

Rettich – yuzu – shiitake – enoki 15

### HOOFDGERECHTEN

Flat Iron – cevenne ui – truffel aardappel – cèpes 32

Zeeduivel – bisque – kokkels – aardappel 32

Andijvie - bospeen – wortel – grapefruit – chipotle 24

### OM TE DELEN

Zeebaars – beurre blanc – citroen 55

Côte de Boeuf – beenmerg – per 100g 13

Pompoen – kapucijners – spinazie – gember 32

### BIJGERECHTEN

Frites – citroen mayonaise 7

Little gem – komkommer – kippenhuid – citroen 8

Snijbonen – citroen – gremolata 8

### DESSERT

Chocolade – Oreo – dulce de leche – Laphroaig 10 14

Bramen – meringue – steranijs – haver 12

Kaas van Kaasfort Amsterdam 17

Allergenen of dieet wensen? Laat het ons weten