

CHEF'S MENU

4/5 GANGEN

Cherry tomaat – thaise basilicum – koriander – wasabi

Hamachi – komkommer – shiso – dashi – furikaki

Rib eye – bimi – venkel – zoete aardappel

Kaas van Kaasfort Amsterdam (5 gangen)

Pavlova – duindoornbes – vanille ijs

4/5 GANGEN VEGETARISCH

Cherry tomaat – thaise basilicum – koriander – wasabi

Rettich – yuzu – shiitake – enoki

Andijvie – bospeen – zoete aardappel – grapefruit – tofu

Kaas van Kaasfort Amsterdam (5 gangen)

Pavlova – duindoornbes – vanille ijs

WIJNARRANGEMENT

4 gangen

5 gangen

A LA CARTE

60/70 VOORGERECHTEN

Steak Tartaar – rode biet – eidooier – lavas 17

Pulpo – bloemkool – bieslook – zwarte olijf – amandel 16

Stracciatella – abrikoos – koolraap – courget – pistache 16

Rettich – yuzu – shiitake – enoki 15

HOOFDGERECHTEN

55/65 Flat Iron – cevenne ui – truffel aardappel – cepes 32

Zeeuivel – bisque – kokkels – aardappel 32

Andijvie – bospeen – zoete aardappel – grapefruit – tofu 24

OM TE DELEN

Zeebaars – beurre blanc – citroen 55

Cote de Boeuf – beenmerg – per 100g 13

Pompoen – kapucijners – spinazie – gember 32

44

BIJGERECHTEN

Frites – citroen mayonaise 7

Little gem – komkommer – kippenhuid – citroen 8

Snijbonen – merg – gremolata 8

DESSERT

Chocolade – hazelnoot – dulce de leche – Laphroaig 14

Bramen – meringue – steranijs – haver 12

Kaas van Kaasfort Amsterdam 17

55