

## CHEF'S MENU

### 4 GANGEN

Tomaat - meloen - basilicum

Pulpo - spitskool - framboos - mosterd

Rib eye - bimi - cevenne ui - cantarel

Pavlova - crème suisse - vanille - aardbei

### 5 GANGEN

Tomaat - meloen - basilicum

Pulpo - spitskool - framboos - mosterd

Rib eye - bimi - cevenne ui - cantarel

Kaas van Kaasfort Amsterdam

Pavlova - crème suisse - vanille - aardbei

## WIJNARRANGEMENT

4 gangen

5 gangen

Heb je allergenen of dieet wensen? Laat het ons weten

## A LA CARTE

60

### VOORGERECHTEN

Steak Tartaar - wortel - eidooier - bieslook 17

Zalm - kimchi - nori - radijs 18

Burrata - asperge - doperwt - mosterdzaad 16

Maitake - oesterzwam - ahornsiroop - quinoa 17

70

### HOOFDGERECHTEN

Flat Iron - kriel - venkel - tomatillo 32

Zeeduivel - snijbiet - fregola - beurre blanc 32

Spitskool - miso - peterseliewortel - amandel 24

### OMTE DELEN

Zeebaars - buerre blanc - citroen 55

Cote de Bouef - beenmerg - per 100g 12

44 Tomahawk - beenmerg - 1200g 130

55 Artisjok - kapucijner - spinazie - za'atar 35

### BIJGERECHTEN

Frites - limoen chili mayonaise 8

Koolrabi - appel - dille - citroen 8

Aubergine - miso - tofu - furikake 11

### DESSERT

Chocolade - hazelnoot - dulce de leche - Laphroaig 14

Ananas - kokos - thaise basilicum - honing 12

Kaas van Kaasfort Amsterdam 17