

LOUNGE BAR

De gerechten worden zoals tapas bediend en zijn om te delen. Ze worden geleidelijk aan en op willekeurige wijze gebracht. Aarzel niet ons personeel te raadplegen m.b.t. het aantal te bestellen gerechten.

APERITIEF

Edamame 6
fleur de sel

Brusselse wafel met zeewier 14
oester crème, citroen kaviaar

Knapperige calamares 14
shichimi mayonnaise

Ventrèche van Label Rouge zalm 15
gemarineerd met miso, ponzu, yuzu

TO START

Hamachi en fusion 26
saké, miso

Sashimi van zeebaars 35
oester maki, kaviaar, komkommer

Wagyu beef drey aged 28
carpaccio, parmezaan, rucola en kappertjes

Peking eend of tofu salade 27/ 19
citrusvruchten van Umberto, hoisin

Aubergine miso 15
sesam, bonito

Dumplings - Langoustine en ganzenlever (4st) 30
gelakte eendenconsommé, paling, yuzu

Crispy rice - Gerookte paling en ganzenlever (4st) 26
gelakt, miso, nori, sesam bonito

Crispy rice - Tonijn (4st) 25
jalapeño, groene shiso

Crispy rice - Avocado (4st) 16
shichimi, tomaat, jalapeño

Crispy rice - Wagyu beef (4st) 24
daikon, chili mayonnaise, look

TO CONTINUE

Mini burgers - kalfszwezerik (2st) 34
kreeftenbéarnaise

Gyros soft shell crab (2st) 28
Tzatziki

Spare Ribs 19
sesam, pinda's, pijpajuin

Hamachi - robata grill 32
gekarameliseerde citroen, schelpdieren salade

Gestoomde zeebaars 700gr 48
saké bouillon, soja, yuzu

Tonijn tartaar zoals een Américain 38
"Sea Grill" style , frietjes, sucrine

Black Angus rib-eye (300gr) 48
met saké geflambeerd, ratte aardappel,
chimichurri

Iberisch varkensvlees - robata grill 32
teriyaki

TO FINISH

Ile flottante 14
custard met kruiden, karamel

Smoutebollen 14
"Noire du Midi" bier, pompelmoes, mout

Dame Blanche 14
Tahiti vanille, bittere chocoladesaus

Seizoensfruit boeket 14
op granita, bloemen infusie

SOUND BY HANGAR STUDIO