

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

Tempura van shiso 12
ponzu, yuzu, wasabi

Brusselse wafel met zeewier 14
oester crème, citroen kaviaar
Met 10gr kaviaar 32

Knapperige calamares 14
shichimi mayonnaise

Romige ratte aardapelen
meel van ganzenlever, crumble van truffel

TO START

Sint-Jakobsschelpen 35
oester maki, kaviaar, komkommer

Sashimi van zalm 26
zwarte bonen, rode biet, zwarte bessen

Warme oesters frémie met champagne 28
zwarte bonen, rode biet, zwarte bessen

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

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

Aubergine miso 15
sesam, bonito

Gyozas van wild (5st) 30
Veenbessen, ganzenlever, plum saus

Crispy rice - gerookte paling (4st) 26
miso, nori, sesam, bonito

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

Crispy rice - Wagyu beef (4st) 26
daikon, chili mayonnaise, look

TO CONTINUE

Mini burgers - kalfszwezerik (2st) 34
kreeftenbéarnaise

Mini burgers - reebok (2st) 32
pepermayonnaise, cheddar, bacon

Spare Ribs 22
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 40
"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 16
custard met kruiden, karamel

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

Dame Blanche 16
Tahiti vanille, bittere chocoladesaus

Seizoensfruit boeket 16
op granita, bloemen infusie

SOUND BY HANGAR STUDIO