

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 16
meel van ganzenlever, crumble van truffel
-

TO START

- Sint-Jakobsschelpen 38
oester maki, kaviaar, komkommer
- Sashimi van zalm 26
zwarte bonen, rode biet, zwarte bessen
- Warme oesters frémie met champagne 32
zwarte bonen, rode biet, zwarte bessen
- Wagyu beef dry aged 28
carpaccio, parmezaan, rucola en kappertjes
- Peking eend of tofu salade 28 / 20
citrusvruchten van Umberto, hoisin
- Aubergine miso 17
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) 18
shichimi, tomaat, jalapeño
- Crispy rice - Wagyu beef (4st) 28
daikon, chili mayonnaise, look

TO CONTINUE

- Mini burgers - kalfszwezerik (2st) 36
kreeftenbéarnaise
- Mini burgers - reebok (2st) 34
pepermayonnaise, cheddar, bacon
- Spare ribs plum saus 22
sesam, pinda's, pijpajuin
- Spare ribs op wilde stijl 25
sesam, pinda's, pijpajuin
- Gestoomde zeebaars 700gr 48
saké bouillon, soja, yuzu
- Raïta kip 30
Tandoori, kool, mango
- Tonijn tartaar zoals een Américain 42
"Sea Grill" style, frietjes, sucrine
- Black Angus rib-eye (300gr) 48
met saké geflambeerd, ratte aardappel, chimichurri
- Iberisch varkensvlees - robota grill 32
teriyaki
-

TO FINISH

- Ile flottante 16
custard met kruiden, karamel
- Smoutebollen 16
"Noire du Midi" bier, pompelmoes, mout
- Dame Blanche 16
Tahiti vanille, bittere chocoladesaus
- Snoepjes van ananas 16
Avocado, yoghurt, mango sorbet

SOUND BY HANGAR STUDIO