

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

Knapperige Nobashi garnalen 16

zoetzure, citrusvruchten, timutpeper

Brusselse wafel met zeewier 16

oester crème, citroen kaviaar

Met 15gr kaviaar +36

Knapperige calamares 14

shichimi mayonnaise

Wildkroketten 20

zwarte bessen, koriander, poivrade

TO START

Rauwe zeebaars 46

oester maki, kaviaar, komkommer, appel, hazelnoten

Sashimi van hamachi 34

paarse shiso, munt, ricotta, Tobiko, wasabi

Coquilles tempura 32

jalapeno room, basilicum, nori, citroenkaviaar

Wagyu beef dry aged 28

carpaccio, parmezaan, rucola, kappertjes

Peking eend of tofu salade 30 / 22

citrusvruchten van Umberto, hoisin

Aubergine miso 18

sesam, bonito

Dumpling - Langoustine (5st) 36

ganzenlever, waterkastanje, chili

Crispy rice - gerookte paling (4st) 32

ganzenlever, miso, nori, sesam, bonito

Crispy rice - Avocado (4st) 22

shichimi, tomaat, jalapeño

Crispy rice - Wagyu beef (4st) 30

daikon, chili mayonnaise, look

TO CONTINUE

Mini burgers - kalfszwezerik (2st) 38

kreeftenbéarnaise

Gyozas - Lam (5st) 36

Zaatar, komijn, munt, harissa, tzatziki, olijfolie

Spare ribs plum saus 27

sesam, pinda's, pijpajuin

Baos - Krokant Iberish varkensvlees (2st) 30

Sichuanpeper, komkommer, prei, sesam

Gestoomde zeebaars 700gr 48

saké bouillon, soja, yuzu

Raïta kip 34

Tandoori, kool, mango

Tonijn tartaar zoals een Américain 46

"Sea Grill" style, frietjes, sucrine

Black Angus rib-eye (300gr) 58

met whisky geflambeerd, gerookte aardappel, knapperig spek

TO FINISH

Ile flottante 18

custard met kruiden, karamel

Pannenkoeken 18

citrusmarmelade, 70% Guanaja sorbet

Dame Blanche 18

Tahiti vanille, bittere chocoladesaus

Snoepjes van ananas 18

Avocado, yoghurt, mango sorbet

SOUND BY HANGAR STUDIO