

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 10

fleur de sel

Knapperige Nobashi garnalen 22

zoetzure, citrusvruchten, timutpeper

Brusselse wafel met zeewier 18

oester crème, citroen kaviaar

Met kaviaar +42

Knapperige calamares 16

shichimi mayonnaise

TO START

Burrata 29

basilicum chlorofyl, tomatencollectie, seizoensfruit

Ceviche van hamachi en gambero rosso op ijs 38

aji amarillo, knapperige mais, shiso ijsje

Wagyu beef dry aged 32

carpaccio, parmezaan, rucola, kappertjes

Peking eend of tofu salade 32 / 24

citrusvruchten van Umberto, hoisin

Baby kreeft 42

dam dam boter, gebakken knoflook, specerij

Bouchot mosselen van Mont Saint Michel 26

kokosnoot mousseline, peper, koriander

Gegrilde op de Robata octopus 26

yoghurtsaus

Dumpling - Langoustine (5st) 42

ganzenlever, waterkastanje, chili

Crispy rice - pikante tonijn (4st) 36

gebakken kwartelei, knapperige kombu

Crispy rice - gerookte paling (4st) 36

ganzenlever, miso, nori, sesam, bonito

Crispy rice - Avocado (4st) 26

shichimi, tomaat, jalapeño

Crispy rice - Wagyu beef (4st) 34

daikon, chili mayonnaise, look

TO CONTINUE

Mini burgers - kalfszwezerik (2st) 38

kreeftenbéarnaise

Burger van portobello (2st) 29

bearnaise van morieljes

Spare ribs plum saus 30

sesam, pinda's, pijpajuin

Baos - Krokant Iberish varkensvlees (2st) 34

Sichuanpeper, komkommer, prei, sesam

Gestoomde zeebaars 700gr 58

saké bouillon, soja, yuzu

Gegrilde op de Robata yellowtail 39

schelpdieren salad

Rode tonijn tartaar zoals een Américain 56

"Sea Grill" style , frietjes, sucrine

Tomahawk kalskotlet (600 gr) 76

cantharellen, gele wijn mousseline, chips

Gekonfijte lamsschouder 52

zaataar, gerookte aubergine, humus, taboulé, gyros

Black Angus rib-eye (300gr) 69

met whisky geflambeerd, gerookte aardappel,

knapperig spek

TO FINISH

Mini Brusselse wafel 18

aardbei, pastis, timut peper, yoghurt ijs

Ile flottante 18

Custard met kruiden, karamel

Dame Blanche 18

Tahiti vanille, bittere chocoladesaus

Knapperige van chocolade 18

whisky Benromach mousseline, pecannoten

SOUND BY HANGAR STUDIO