

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

Edamame op de Robata 12 €

chili, look

Knapperige Nobashi garnalen (5st) 26 €

zoetzure, citrusvruchten, timutpeper

Wildkroketten 24 €

zwarte bes, pikante peper, goa cress

Inktvis 16 €

shichimi mayonaise

Knapperige kippenvleugels 16 €

gekarameliseerd, dakgangjeong, pinda's, sesam

TO START

om te delen per 2 personen

Gebrande zeebaars 32 €

Shio koji, plankton, Granny, komkommer, selderij, iodeparels

Wagyu beef dry aged 32

carpaccio, parmezaan, rucola, kappertjes

Peking eend of tofu salade 34 € / 28 €

citrus, grenaatappel, passievrucht, hoisin

Aubergine miso 20 €

katsuobushi, nori, sesam bonito

Baby kreeft 46 €

dam dam boter, gebakken knoflook, specerij

Octopus 28 €

cajunkruiden, relish, jalapenomayonaise, yoghurt, munt, basilicum, combava

XXL messen 28 €

kokosnoot mousseline, chili, koriander

Dumpling - Langoustine (5st) 46 €

ganzenlever, waterkastanje, chili

Oliebollen van st Jakobsnootjes 38 €

jalapeno vinaigrette, nori, basilicum, oregano, citroencaviar

ONZE CRISPY RICE

Crispy rice - pikante tonijn (4st) 38 €

gebakken kwartelei, knapperige kombu

Crispy rice - gerookte paling (4st) 38 €

ganzenlever, miso, nori, sesam, bonito

Crispy rice - Avocado (4st) 30 €

shichimi, tomaat, jalapeño

Crispy rice - Wagyu beef (4st) 38 €

daikon, chili mayonaise, look

TO CONTINUE

om te delen per 2 personen

Mini burgers - kalfszwezerik (2st) 42 €

kreeftenbéarnaise

Baos - Krokant Iberish varkensvlees(2st) 34 €

Sichuanpeper, komkommer, prei, sesam

Soft shell krab 38 €

taco's, raita, kool, mango

Spare ribs plum saus 34 €

sesam, pinda's, pijpajuin

St Jakobsnootje in de schelp gekookt 64 €

gestoomd met zeewier, sla, waterkers, Dauricus kaviaar

Gekookte zeebaars, perles blanches 58 €

sake bouillon, soja, yuzu, gebakken look, koriander, lente-ui

Rode tonijn tartaar zoals een Américain 56

"Sea Grill" style , frietjes, sucrine

Tomahawk kalsfkotlet (600gr) 76 €

cantharellen, gele wijn mousseline, chips

Gekonfijte lamsschouder 54 €

zaataar, gerookte aubergine, humus, taboulé, gyros

Black Angus rib-eye (300gr) 69 €

met whisky geflambeerd, gerookte aardappel, knapperig spek