

# LOUNGE BAR

## APERITIEF

Edamame fleur de sel	10 €
Edamame op de Robatta chili, look	12 €
Knapperige Nobashi garnalen (5st) (G,L) zoetzuur, citrusvruchten, timutpeper	26 €
Inktvis (G) croustillants, shichimi mayonnaise	16 €
Knapperige kippenvleugels (G) gekarameliseerd, dakgangjeong, pinda's, sesam	16 €
Brusselse wafel / supplement caviar (G, L) met zeewier, oester creme, parels van eigeel	18 € / 54 €

## ONZE CRISPY RICE

Crispy rice - Zalm (4st) (G) teriyaki, ponzu, wakamé, daikon	38 €
Crispy rice - gerookte paling (4st) (G) ganzenlever, miso, nori, sesam, bonito	38 €
Crispy rice - Avocado (4st) (G) shichimi, tomaat, jalapeño	30 €
Crispy rice - Wagyu beef (4st) (G) Dauricus kaviaar, oester	38 €

## TO CONTINUE

Mini burgers - kalfszwezerik (2st) (G,L) kreeftenbéarnaise	42 €
Spare ribs plum sauce sesam, pinda's, pijpajuin	34 €
St Jakobsnootje in de schelp gestoomd (L) gestoomd met zeewier, waterkers, Dauricus kaviaar	64 €
Gestoomde zeebaars, perles blanches sake bouillon, soja, yuzu, gebakken look, koriander, lente-ui	58 €
Tartaar van rode tonijn façon « américain » "Sea Grill" style , frietjes, sucrine	62 €
Tomahawk kalsfkotelet (600gr) (L) cantharellen, gele wijn mousseline, chips	76 €
krokante lamskotelet (5st) (L) raita, mango, groene papaja	58 €
Black Angus rib-eye (300gr) (L) met whisky geflambeerd, gerookte aardappel, knapperig spek	69 €

## TO START

Italicus sint jacobs nootje (L) zure kokosnoot room, yuzu, groene selderij, venkel	38 €
Wagyu beef dry aged / supplement truffel (L) carpaccio, parmezaan, rucola, kappertjes	38 € / 48 €
Peking eend of tofu salade (G) citrus, granaatappel, passievruucht, hoisin	34 € / 28 €
Aubergine miso katsuobushi, nori, sesam bonite	20 €
Baby kreeft (L) dam dam boter, gebakken knoflook, specerijen	46 €
Octopus op de Robatta zoete aardappel, chorizomayonaise, chips	28 €
Dumplings van langoustine en ganzenlever (5st) (G) consommé van gelakte eend, gerookte paling, yuzu, edamame	48 €
Omble chevalier Gyoza (5st) (G,L) truffelemulsie	38 €

## DESSERTS

Dame blanche (L) Tahiti vanille, bittere chocoladesaus	18 €
Brusselse wafel (G,L) cuberdon ijs, panacotta, frambozen	18 €
Ile flottante (L) custard met kruiden, karamel	18 €
Pain perdu (G,L) zwarte sesam, hibiscus, bosbessenijs	18 €
Chocolade pannenkoek soufflé (L) isigny, karamelijs met gezouten boter, bittere chocoladesaus, gekarameliseerde hazelnoot	18 €

G : Gluten

L : Lactose

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.