

LOUNGE BAR

-

FOOD SHARING

APERITIEF

| | |
|---|------|
| Knapperige Nobashi garnalen (5st) (G,L) | 26 € |
| shiso, zoetzuur, citrusvruchten, timutpeper | |
| Inktvis (G) | 16 € |
| crispijs, shichimi mayonnaise | |
| Fish sticks van ventreche van zalm (4st) | 16 € |
| ponzu saus, sesam kimchi, lente-uitjes | |
| Brusselse wafel met zeewier (2st) (G,L) | 14 € |
| oester crème, lime, dille | |
| Brusselse wafel met zeewier (2st) met 10gr kaviaar | 28 € |
| oester crème, lime, dille | |

TO START

| | |
|---|-------------|
| Yellowtail en Gambero Rosso ceviche | 38 € |
| gemarineerd in sakemost, tijgerleche, açai, rood fruit | |
| Sashimi (2st van elk) | 64 € |
| langoustine, zalm, Gambero Rosso, yellowtail, toro, wakamé, ponzu, soja, wasabi | |
| Burrata (L) | 32 € |
| heirloom tomaat, wijn perzik, watermeloen, chili flakes, gegrilde amandelen | |
| Wagyu beef dry aged (L) | 36 € |
| carpaccio, parmezaan, rucola, kappertjes | |
| Peking eend OF tofu salade (G) | 34 € / 28 € |
| citrus, granaatappel, passievrucht, hoisin | |
| Aubergine miso (L) | 20 € |
| katsuobushi, nori, sesam bonite | |
| Kreeft gyoza (4st) (L) | 39 € |
| dam dam butter, gebakken knoflook, specerijen | |
| Octopus op de Robata | 28 € |
| zoete aardappel, chorizomayonaise, chips | |
| Dumplings van langoustine en ganzenlever (4st) (G) | 48 € |
| consommé van gelakte eend, gerookte paling, yuzu, edamame | |
| Bao van gekonfijt lamsvlees gelakt (2st) (L) | 38 € |
| tzatziki, harissa, komkommer, munt | |

ONZE CRISPY RICE

| | |
|--|------|
| Crispy rice - Zalm (4st) (G) | 36 € |
| teriyaki, ponzu, wakamé, daikon | |
| Crispy rice - Gerookte paling (4st) (G) | 38 € |
| ganzenlever, miso, nori, sesam, bonito | |
| Crispy rice - Avocado (4st) (G) | 30 € |
| shichimi, tomaat, jalapeños | |
| Crispy rice - Wagyu beef (4st) (G) | 38 € |
| daikon, chilimayonnaise, look | |

TO CONTINUE

| | |
|--|------|
| Bouchot mosselen uit de Baai van Mont-Saint-Michel (L) | 32 € |
| curry, kaffir, mousseline van koko's melk, koriander, platte peterselie | |
| Gestoomde zeebaars, perles blanches oester | 66 € |
| sake bouillon, soja, yuzu, gebakken look, koriander, lente-ui | |
| Kabeljauwhaasje "shio koji" (350gr) (L) | 64 € |
| whisky Hakushu, koolrabi, wakamé, katsuobushi | |
| Tartaar van rode tonijn façon « américain » | 62 € |
| "Sea Grill" style , frietjes, sucrine | |
| Mini burgers - kalfszwezerik (2st) (G,L) | 42 € |
| kreeftenbéarnaise, frietjes | |
| Spare ribs plum saus | 34 € |
| sesam, pinda's, pijpajuin | |
| Black Angus rib-eye (400gr) (L) | 74 € |
| met Saké geflambeerd, chimichurri, aardappelpuree, jalapeños, groene shiso | |
| Gekonfijte lamsschouder (500gr) (L,G) | 72 € |
| bloemkool, zaatar, gerookte aubergine, humus, taboulé, gyros | |
| Tomahawk kalsfkotelet (600gr) (L) | 78 € |
| cantharellen, morieljes, gerookte paling, ui van de Cévennen, kervel, gele wijn mousseline | |

DESSERTS

| | |
|--|------|
| Dame blanche (L) | 18 € |
| Tahiti vanille, bittere chocoladesaus | |
| Bricelet (G, L) | 18 € |
| rabarber, aardbei, Italicus, fontainebleau | |
| Ile flottante (L) | 18 € |
| custard met kruiden, appel karamel | |
| Pain perdu (G,L) | 18 € |
| zwarte sesam, hibiscus, Mara des bois aardbei | |
| Mille-feuille (G, L) | 24 € |
| kers, diplomaat, vanille, gezouten caramel, tonka boon | |

G : Gluten

L : Lactose

Aarzel niet ons personeel te raadplegen m.b.t. het aantal te bestellen gerechten.