

# LOUNGE BAR

-

# FOOD SHARING

## APERITIEF

Knapperige Nobashi garnalen (5st) (G,L) shiso, zoetzuur, citrusvruchten, timutpeper	26 €
Inktvis (G) crispies, shichimi mayonnaise	18 €
Fish sticks van ventreche van zalm (4st) (G) ponzu saus, sesam kimchi, lente-uitjes	18 €
Knapperige kippenvleugels (6st) (G) gekarameliseerd, dakgangjeong, pinda's, sesam	20 €
Brusselse wafel met zeewier (2st) (G,L) met kaviaar (10gr)	18 € 36 €
oester crème, limoen, dille	

## TO START

Rauwe sint-jakobsnootje plankton, komkommer, Granny, oesters	38 €
Sashimis (2st van elk) Langoustine, zalm, Gambero Rosso, yellowtail, toro, wakamé, ponzu, soja, wasabi	64 €
Baby kreeft dam dam butter, gebakken knoflook, pompelmoes, tomatenpickles	46 €
Wagyu beef dry aged (G,L) carpaccio, parmezaan, rucola, kappertjes	36 €
Peking eend OF tofu salade (G) citrus, granaatappel, passievrucht, hoisin	34 € / 28 €
Miso aubergine (L) katsuobushi, nori, bonito sesam	28 €
Ombre chevalier gyoza (4st) (G,L) geraspte truffel, parmezaan	38 €
Dumplings van langoustine (4st) (G,L) kool, waterkastanje, groene peper, blanke consommé, peer	48 €

G : Gluten

L : Lactose

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

## ONZE CRISPY RICE

Crispy rice - Gerookte paling (4st) (G) ganzenlever, miso, nori, sesam, bonito	38 €
Crispy rice - Avocado (4pc) (G) shichimi, tomaat	30 €
Crispy rice - Wagyu beef (4pc) (G) daikon, chilimayonnaise, look	38 €
Crispy rice - Sint-Jakobsnootje (G) oester, Jalapeños, appel, komkommer, basilicum	36 €

## TO CONTINUER

Sint-Jakobsnootje in de schelp gekookt (4pc) (L) gestoomd met zeewier, sla, spinazie, Dauricus kaviaar	68 €
Gestoomde zeebaars, perles blanches oester sake bouillon, soja, yuzu, gefrituurde look, koriander, lente-ui	66 €
Kabeljauwhaasje shio koji, op robata, Hakushu whisky, wakamé, Boeddha's hand, katsuobushi	58 €
Tartaar van rode tonijn façon « américain » "Sea Grill" style , frietjes, sucrine	62 €
Mini burgers - kalfszwezerik (2st) (G,L) kreeftenbéarnaise, frietjes	44 €
Spare ribs plum saus sesam, pinda's, pijpajuin	34 €
Black Angus rib-eye (400gr) (L) whisky flambée, aardappelpuree en mousseline van ganzenlever	74 €
Gekonfijte lamsschouder (750gr) (G,L) bloemkool, zaatar, gerookte aubergine, humus, taboulé, gyros	72 €
Kalfskotelet (L) geroosterde ui, morieljes, asperges, gele wijn	68 €

## DESSERTS

Dame blanche (L) Tahiti vanille, bittere chocoladesaus	18 €
Ile flottante (L) custard met kruiden, appel karamel	18 €
Mille-feuille (G, L) banaan, rum, diplomaat, gezoeten karamel, tonkaboon	24 €
Soufflé taart (G) pompelmoes, theesorbet, bevroren shiso	18 €
Knapperige mango (G, L) passievrucht, Tibetaanse curry karamel, kalamansi	18 €