

## LOUNGE BAR

-

## FOOD SHARING

### APERITIEF

Knapperige Nobashi garnalen (5st) (G,L) shiso, zoetzure mousseline, citrusvruchten, Timutpeper	26€
Inktvis (G) crispies, shichimi mayonnaise	20€
“Brocolinettes” (4st) (G) Jalapeños, bubu arare, goa cress, basilicum, limoen	18€
Gekarameliseerde kippenvleugels (6st) (G) dakgangjeong, pinda's, sesam	22€
Brusselse wafel met zeewier (2st) (G,L) Carima rundertartaar, kaviaar, gejojodeerde zure room	42€

### TO START

Bølmo zalm maki “Gravlax” tomaten “Green Zebra” textuur, venkel ijs, combava	34€
Sashimis (2st van elk) tonijn, yellowtail, gambero rosso, dry aged rundvlees, zalm, sint-jakobsschelpen, avocado, wakame, ponzu, soja, wasabi	68€
Avocado tomatenfluweel, vinaigrette, bieslook, croutons van cocabrood	26€
Wagyu beef dry aged (G,L) carpaccio, parmezaan, rucola, kappertjes	36€
Peking eend OF tofu salade (G) citrus, granaatappel, passievruucht, hoisin	34€/28€
Lam Tikka op Robata Grill (4st) mango-raita, bubu arare, munt	34€
Bouchot mosselen uit de Baai van Mont-Saint-Michel (L) curry, kaffir, mousseline van koko's melk, koriander, platte peterselie	32€
Dumplings van langoustine (4st) (G,L) kool, waterkastanje, groene peper, witte consommé, peer	48€
King Crab van “Mer de Glace” (350gr) (L) beurre blanc, Malabar peper	145€

### ONZE CRISPY RICE

Crispy rice - Gerookte paling (4st) (G) ganzenlever, miso, nori, sesam bonito	34€
Crispy rice - Avocado (4st) (G) shichimi, tomaat	30€
Crispy rice - Wagyu beef (4st) (G) daikon, chilimayonnaise, look	38€
Crispy rice - Rode tonijn (4st) (G) shichimi mayonnaise	36€

### TO CONTINUE

Kabeljauw gerookte sobacha, kokkels, yuzu, groene asperges van Stephane Longlune	66€
Gestoomde zeebaars, “perle blanche” oesters sake bouillon, soja, yuzu, gefrituurde look, koriander, lente-ui	68€
Octopus op Robata grill (L) zoete aardappelpuree, chips, chorizomayonnaise, goa cress	38€
Tartaar van rode tonijn « Américain » stijl "Sea Grill" stijl, frietjes, sucrine	62€
Mini burgers - kalfszwezerik (2st) (G,L) kreeftenbéarnaise, frietjes	58€
Spare ribs plum saus pinda's, sesam, lente-ui	34€
Black Angus filet, gebakken ganzenlever teriyaki, gebakken knoflookblaadjes, sesam, groentewok	78€
Gekonfijte lamsschouder (750gr) (G,L) zaatar, tzatziki, harissa relish, gyros, bloemkool	72€
Iberische varkenskotelet (450gr) (L) boterbonen, roze knoflook, berdouillesaus, puree	65€

### DESSERTS

Dame blanche (L) Tahiti vanille, bittere chocoladesaus	19€
Ile flottante (L) custard met kruiden, appel karamel	19€
Pannenkoeken (G, L) aardbeien met Pastis, Màng Tang peper, yoghurtijs	19€
Appel Gueuze 3 Fontainen Arlette, Muscovado rauwe room, moerasspireaijs	19€

G : Gluten

L : Lactose

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