

LOUNGE BAR

-

FOOD SHARING

APERITIEF

Inktvis (G) crispies, shichimi mayonnaise	19€
“Brocolinettes” (5st) (G) bubu arare, yoghurt, zaatar, limoen, basilicum	16€
Gekarameliseerde kippenvleugels (6st) (G) dakgangjeong, pinda's, sesam	18€
Brusselse wafel met zeewier (G,L) oestertartaar, planktoncrème, Dauricus kaviaar	36€
Tempura van kreeftenscharen (6st) Nikkei tartaarsaus	29€

ONZE CRISPY RICE

Crispy rice - Gerookte paling (4st) (G) ganzenlever, miso, nori, sesam bonito	32€
Crispy rice - Avocado (4st) (G) shichimi, tomaat	28€
Crispy rice - Wagyu beef (4st) (G) daikon, chilimayonnaise, look	32€
Crispy rice - Maatjes (4st) (G) wasabi, wakame, tomaat, lágrima de costa erwten, sesam	28€

TO START

Bølmo zalm maki “Gravlax” (4st) tomaten “Green Zebra” textuur, venkel ijs, combava	34€
Argentijnse garnalen ceviche, yellowtail duindoorncocktail, meloen, witte perzik, mango, radijs, kiwi	30€
Avocado, stracciatella tomatenfluweel, vinaigrette, bieslook, croutons van cocabrood, basilicumijis	24€
Wagyu beef dry aged (G,L) carpaccio, parmezaan, rucola, kappertjes	36€
Bao brood scharrelkip, marmer ganzenlever, Hoisin saus, nougatine	30€
Bouchot mosselen uit de Baai van Mont-Saint-Michel (L) curry, kaffir, mousseline van koko's melk, koriander, platte peterselie	29€
Dumplings van langoustine (4st) (G,L) kool, waterkastanje, groene peper, witte consommé, peer	45€
Baby kreeft op Robatta beurre blanc, Malabar peper	38€

TO CONTINUE

Gekonfijte tarbot in olijfolie gerookte sobacha, schelpdieren, yuzu, Bonnotte van Noirmoutier	58€
Gestoomde zeebaars, “perle blanche” oesters sake bouillon, soja, gefrituurde look, koriander, lente-ui	54€
Octopus op Robata grill (L) gerookte aardappelpuree, jalapeñomayonnaise, salsa verde, ghoa cress	38€
Tartaar van rode tonijn « Américain » stijl "Sea Grill" stijl , frietjes, sucrine	56€
Mini burgers - kalfszwezerik (2st) (G,L) kreeftenbéarnaise, frietjes	52€
Spare ribs plum saus pinda's, sesam, lente-ui	34€
Black Angus USA entrecote (400 gr) tout simplement in de pan gebakken, frietjes, sla, mayonaise	78€
Gekonfijte lamsschouder (750gr) (G,L) zaatar, tzatziki, harissa relish, gyros, bloemkool	69€

DESSERTS

Dame blanche (L) Tahiti vanille, bittere chocoladesaus	18€
Ile flottante (L) custard met kruiden, appel karamel	16€
Aardbeientaart burrata-ijs, shot Saké yuzu, dragon	18€
Pavlova van bosbessen pijnboompitten, verbena, yoghurtijs	19€

G : Gluten

L : Lactose

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