

LOUNGE BAR - FOOD SHARING

APERITIEF

Inktvis (G) crispies, shichimi mayonnaise	22 €
Krokante Nobashi garnalen (4st) (G,L) shiso, zoetzure mousseline, citrus en Timut peper	26 €
Brusselse wafel met zeewier - Dauricus kaviaar (G,L) oester crème, lime, dille	58 €
Smash gyros lam (G,L) zaatar, tzatziki, relish, bubu arare	26 €

ONZE CRISPY RICE

Crispy rice - Gerookte paling (4st) (G) ganzenlever, miso, nori, sesam bonito	38 €
Crispy rice - Avocado (4st) (G) shichimi, tomaat	30 €
Crispy rice - Wagyu beef (4st) (G) daikon, chilimayonnaise, look	34 €
Crispy rice - Dry aged rode biet (4st) (G) gefermenteerde bonen, rode shiso, sesam	30 €

TO START

Peking eend salade (G) citrus, granaatappel, mango, passievrucht, hoisin	36 €
Sashimis op ijs (2st van elk) yellowtail, Bølmo zalm, tonijn, langoustine, Sint-Jakob	68 €
Saku tonijn tamarindevinaigrette, tobiko ei, venkel, komkommer, bieslook chlorofyl	42 €
Wagyu beef dry aged (G,L) carpaccio, parmezaan, rucola, kappertjes	38 €
Bao brood (2st) (G) ossenhaas, zwarte truffel, knolselderij	38 €
Omble chevalier gyoza (4st) (G, L) zwarte truffel, parmezaan, umami prei	48 €
Rode koningskrab van de Barentssee (L) beurre blanc, Malabar peper	69 €
Sint-Jakobsnootjes (4st) - Dauricus kaviaar 10gr / 30gr (L) in de schelp gestoomd met zeewier, sla, waterkers	68 € / 98 €

TO CONTINUE

Tartaar van rode tonijn « Américain » stijl "Sea Grill" stijl, frietjes, sucrine	68 €
Skrei (L) pindas cacahuète, prei, Dauricus kaviaar	66 €
Gestoomde zeebaars, "perle blanche" oesters (G) sake bouillon, soja, gefrituurde look, koriander, lente-ui	68 €
Mini burgers - kalfszwezerik (min. 2st) (G,L) kreeftenbéarnaise, frietjes	32 €/stuk
Spare ribs plum saus pinda's, sesam, lente-ui	44 €
Gekonfijte lamsschouder (2pers) (G) zaatar, hummus, bubu arare, gyros, gerookte aubergine	38 €pp
Black Angus USA entrecote (400 gr) (2pers) (L) geflambeerde whisky, aardappel en ganzenlevermousseline	56 €pp
kalfskotelet cordon bleu stijl (2pers) (G, L) tarwesalade, knoflook en kruidenboter frietjes	48 €pp

DESSERTS

Dame blanche (L) Tahiti vanille, bittere chocoladesaus	20 €
Chocolade soufflé (G, L) gezouten karamelijs, chouchous, pecannoot	22 €
Marmercake perdu (G, L) gezouten boter karamel, crème crue vanille	22 €
Mini Berlijnse bol (G, L) vanille diplomaat, citroen vanille marmelade, gekarameliseerde hazelnoot	22 €
Pavlova van bosbessen (L) pijnboompitten, tagetes, yoghurtijs	22 €

G : Gluten
L : Lactose

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