

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 €
Tikka van lamshaasje op de Robata (G,L) tandoori, raita	28 €

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 €
Hamachi (L) erwtenkaviaar, jalapeño, gerookte burrata, chlorofyl basilicum, lime	44 €
Saku tonijn tamarinde vinaigrette, tobiko ei, venkel, komkommer, geperste bieslook	42 €
Wagyu beef dry aged (G,L) carpaccio, parmezaan, rucola, kappertjes	38 €
Chicken karaage bao (2pc) (G) Cho Kanjang gekarameliseerd, pinda, sesam, bosui, ghoa cress	38 €
Omble chevalier gyoza (4st) (G, L) witte asperges uit de duinen, net als een carbonara	48 €
Rode koningskrab van de Barentssee (L) beurre blanc, Malabar peper	69 €
Gebakken kikkerbillen (G, L) boerenboter met knoflook en kruiden	36 €
Octopus gyros op de Robata (G, L) zaatar, kaffir limoen, tzatziki, relish, bubu arare	32 €

G : Gluten
L : Lactose

TO CONTINUE

Tartaar van rode tonijn « Américain » stijl "Sea Grill" stijl, frietjes, sucrine	68 €
Baby zeeduivel (L) AAA asperges, miso mousseline, wafu sesam	65 €
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	76 €
Black Angus USA entrecote "surf & turf" (400 gr) (2pers) (L) kreeftenbéarnaise, frietjes	112 €
kalfskotelet cordon bleu stijl (2pers) (G, L) witte asperges uit de duinen ragout, Noirmoutier aardappelen	96 €

DESSERTS

Dame blanche (L) Tahiti vanille, bittere chocoladesaus	20 €
Chocolade soufflé (G, L) gezouten karamelijs, chouchous, pecannoot	22 €
Aardbei en rabarber bricelet (G, L) agastache ijs, yuzu, fontainebleau	22 €
Getextureerd ijs (L) gekonfijte sinaasappel, pistaches, zachte karamel, Jumbo druiven	22 €
Kaas assortiment (L) brood, chutney, gedroogd vruchten	25 €

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