

LOUNGE BAR - FOOD SHARING

APERITIEF

- Gillardeau-oesters, Dauricus-kaviaar (15g) (G, L)

lichte zure room, dille, Brusselse zeewierwafels
- Rock shrimps “tempura” (G)

creamy spicy sauce, lente-ui
- Robatta-gegrilde octopus Tikka (L) (L)

tandoori, raita
- Wildkroketten (4 st) (G, L)

miso-poivrade, nougatine, veenbes

ONZE CRISPY RICE

- Crispy rice - Gerookte paling (4st) (G)

38 €

ganzenlever, miso, nori, sesam bonito
- Crispy rice - Avocado (4st) (G)

30 €

shichimi, limoen
- Crispy rice - Wagyu beef (4st) (G)

34 €

daikon, chilimayonnaise, look
- Crispy rice - Sint-Jakobsschelpen (4st)(G)

32 €

Green Zebra, jalapeño, groene shiso-ijs, koko

TO CONTINUE

- Tartaar van rode tonijn « Américain » stijl

68 €

"Sea Grill" stijl , frietjes, sucrine
- Gestoomde zeebaars, “perle blanche” oesters (G)

68 €

sake bouillon, soja, gefrituurde look, koriander, lente-ui
- Sint-jakobsschelpen, Dauricus-kaviaar (10g /30g) (L)

58 € / 88 €

gestoomd in zeewierschelpen, waterkerscrème, beurre blanc
- Mini burgers - kalfszwezerik (min. 2st) (G,L)

32 €/stuk

kreeftenbéarnaise, frietjes
- Spare ribs plum saus

44 €

pinda's, sesam, lente-ui
- Gekonfijte lamsschouder (2pers) (G)

76 €

zaatar, hummus, bubu arare, gyros, gerookte aubergine
- U.S. Black Angus Ribeye (400g) – voor 2 (L)

112 €

geflambeerd met Auchentoshan whisky, aardappelmousseline, foie gras
- Reekoteletten op de Robatta (G, L)

74 €

herftsvruchten vierge, poivrade, cacaonibs, nougatine

DESSERTS

- Dame blanche (L)

18 €

Tahiti vanille, bittere chocoladesaus
- Praliné profiteroles (G, L)

20 €

hazelnoot, chocoladesablé
- Île flottante (L)

18 €

gekruide vanillesaus, Chimay Bleue karamel
- Vanille-ijs, witte truffel uit Alba (L)

36 €

olijfolie, fleur de sel
- “Sprankelende” Pavlova (L)

22 €

geroosterde ananas, groene shiso-sorbet, hibiscus
- Kaas assortiment (L)

25 €

brood, chutney, gedroogde vruchten

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

TO START

- Peking eend salade (G)

36 €

citrus, granaatappel, mango, passievrucht, hoisin
- Sashimi “selectie” (2 stuks van elk)

64 €

bømlo zalm, sint-jakobsnooten, tonijn, gambero rosso, oester, wakame, ponzu, sojasaus, verse wasabiwortel
- Wagyu beef dry aged (G,L)

42 €

carpaccio, parmezaan, rucola, kappertjesblad, Harry's Bar-saus
- Kikkerbillen (L)

36 €

waterkersvelouté, sla, krulpeterselie
- Dumpling van langoustines (4st) (G, L)

46 €

kool, waterkastanje, peer, witte consommé, chili, verbena-chlorofyl
- Tartiflette (L)

36 €

reblochon en vacherin, spekjes frisée
- Tatin taart van gekonfijte witlof (G, L)

34 €

gesneden gekookte ham, “zoals een gratin”, tarwesalade
- Bao broodjes (2st) (G)

34 €

gekarameliseerd Ibérico-varken, komkommer, prei, plumsaus, sesam

G : Gluten
L : Lactose