BITES

TO SHARE

IBERICO HAM (klein/groot) bellota pata negra	19.00/29.00
WAGYU DROOGGEZOUTEN (klein/groot) favoriet van de chef / iedereen	22.00/32.00
OESTERS (2st/4st) creuses nr. 2	8.00/16.00
GEBRANDE ZALM honing, citrus, yoghurt	19.00
AARDAPPEL MILLEFEUILLE (2st) **I *NEW** steak tartaar, truffelmayo	19.00
GELAKT BUIKSPEK oosterse lak	18.00
GARNAALKROKETJES verse tartaar, gefrituurde peterselie	16.50
KAASKROKETJES DELUXE gerookte holstein, truffel	15.50
CROQUE BIKINI I *NEW brioche, truffel, Oud Brugge, gerookte holstein	22.50

Wens je enkel te sharen? Kies dan min. 4 gerechtjes uit onze bites & starters.
Heeft u een allergie? Wij geven graag meer uitleg.

LAAT JE VERRASSEN DOOR DE CHEF

AMUSES

~

3 OF 4 VERRASSINGSGERECHTJES

~

DESSERT

62.00 p.p. of 70.00 p.p.

STARTERS

TO SHARE OR NOT TO SHARE

DIM SUM I *NEW 16.00
garnaal, venkel

BURRATA I *NEW 23.00
cœur de bœuf, guacamole, garnalen

HUISBEREIDE GARNAALKROKETTEN (2st/3st) 23.50/27.50
gefrituurde peterselie, citroen

TATAKI VAN HOLSTEIN 26.00
soja, mirin

SMEUS 26.50
citrus, grijze garnalen, zure room

RUNDSCARPACCIO I *NEW 22.00
luciferaardappelen, balsamico, parmezaan

Wens je enkel te sharen? Kies dan min. 4 gerechtjes uit onze bites & starters.
Heeft u een allergie? Wij geven graag meer uitleg.

MAINS

PASTA Ā CÔTÉ 34.50
verse truffel, boschampignons, chitarra

THAI BEEF SALAD 27.50
krokant rund, gember, sesam, salade, limoen

KONINGINNENHAPJE 31.00
vol au vent, luchtige mousselinesaus
+ supplement kalfszwezerikken, grijze garnalen I *NEW + 9.50

KABELJAUW 37.50
seizoensgroenten, saus van Chardonnay, grijze garnalen

GAMBA (6st) 38.50
citroen verbena, kruidenolie, broodje à côté

SUGGESTIE VAN DE CHEF dagprijs

PREMIUM MEAT

OWN SELECTION BY GOODMEAT

STEAK BELGISCH WITBLAUW 31.00
lokaal geselecteerd, pure smaak

RIB EYE 39.00
rijk gemarmerd, mals, sappig en vol van smaak.

RUBIA GALLEGA DRY AGED I *NEW 45.00
dunne lende, gerijpt Spaans rundvlees,
intense, volle smaak, mooie vetmarmering

IERSE CÔTE Ā L'OS (2pers.) 39.50 p.p.
sappig rundvlees op het been, vol van smaak

STEAK TARTAAR I *NEW 28.50
met zijn garnituren, truffelmayo, frietjes

alle gerechten worden geserveerd met een slaatje en frietjes
sauzen: chimichurri, champignonssaus, pepersaus + 3.00

SWEETS

TO SHARE OR NOT TO SHARE

HUIS GEDRAAID VANILLE IJS I *NEW 12.00
vanille ijs, chocoladesaus

SCROPPINO I *NEW 12.00
citroensorbet, limoncello, citroen

HOME MADE MOELLEUX 14.00
huis gedraaid vanille ijs

DUBAI BOMBE (chef's favourite) 14.00
pistache, chocolade, kataifi

DESSERT VAN DE CHEF dagprijs