



MENUKAART

Bites

6 Truffelkroketjes balsamico-mayonaise	7
6 Garnalen kroketjes Dijonmayonaise	7
8 Old Amsterdam kaasbitterballen	7
8 Rundvleesbitterballen Dijonmosterd	7

Tatsuta - in tempura gefrituurde kippendij met yakitori, bosui en limoenmayonaise 9

Artisjokken 8
in Franse vinaigrette met stokbrood

Belegde broodjes

Keuze uit rustiek stokbrood of dikke plak donker meergranen

Muhammara 7
gegrilde paprika, walnoten en avocado

Muhammara en geitenkaas 9
gegrilde paprika, walnoten en avocado

Boerenkaas 6
romige volle kaas, boter, rucola, mosterddressing en cornichons

Paisanella 7
grove salami van Levoni, boter, rucola, balsamicuitjes en cornichons

Truffelmortadella 9
gegrilde paprika, rucola en Franse vinaigrette

Thaise gele currysoep

Vegan bosui, tomaat, edamame, beukenzwam en koriander 6
Zalm groentes 9

Mediterrane planken

Uitgebreide koude tapasplanken vanaf 2 personen

Vegetarisch/kaas per persoon 18
verschillende lekkere kaasjes met passende mediterrane groentebites o.a. Caprimera peper, L'oro nero-truffelkaas, buratta, muhammara, gegrilde paprika, artisjok, olijven, dadels, balsamico-uitjes e.a.

Charcuterie per persoon 20
o.a. salami Paisanella, truffelmortadella, rillettes, pate, carpaccio, olijven, muhammara, rucola, uienconfijt, dadels, balsamico-uitjes, cornichons, truffelmayonaise e.a.

Seafood per persoon 21
koude verse vishapjes en Spaanse visconserven o.a. Hollandse garnalen, ceviche van zalm, boquerones (ansjovis in knoflookmarinade), blikjes 'Ortiz', zeewierboter, aioli, gegrilde paprika, tapenade van gekonfijte tomaat, artisjok e.a.

OESTERS

Creuses, afhankelijk van de beschikbaarheid Franse of Zeeuwse

Vanaf 3 stuks

*met sjalotjes in Cabernet Sauvign. azijn, brood, boter en tabasco per stuk 3

*met bosui wasabi-dressing zeewier, limoenmayonaise en furikake per stuk 3 ½

Pokébowle

o.a. sushirijst, mango, avocado, gember, wakame, bosui, edamame, wasabi-dressing, furikake en limoenmayonaise

	medium	large
Vegetarisch	10,00	16,00
Hollandse garnalen	14,00	21,00
Zalm en tonijn	15,00	23,00
Beef tataki (ossenhaas)	14,00	21,00

Burrata salade 12
gekonfijte tomaat, gegrilde paprika, olijven en rucola

Talgiata 16
licht angebraden ossenhaas-carpaccio op een salade van rucola, olijven, zontomaatjes, pijnboompitten, balsamico-vinaigrette, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise

Mediterrane tonijnzalade 23
rosé gegrilde tonijnmoot op een salade 'à la Niçoise' geserveerd met frites en aioli

Asperge teriyaki 22
asperges, bosui, edamame en paddenstoelen in teriyakisaus met basmatirijst

Beef teriyaki 24
ossenhaas, bosui, edamame, paprika en paddenstoelen in teriyakisaus met basmatirijst

Pasta al cinghiale 24
verse spaghetti met stoofpot van wild zwijn met groente, rode wijn, crème fraîche en pancetta

Zoet en kaas

Carrotcake 4½
Wortel-walnotentaart met slagroom

Red velvet chocoladefudge cake 4½
Roodgekleurde chocoladecake met een glazuurlaag van witte chocolade en roomkaas

Meringue al vaniglia 8
Ijskoud taartje van laagjes krokant eiwitschuim met vanillecreme, karamelsaus en bourbon vanille-ijs

Tartuffo limoncello 8
Ijstaartje - citroen en limoncello- met frambozencoulis

Trifle 9
Bourbon vanille-ijs, boerencake, slagroom en een saus van aardbei, kers en kaffir lime.

Kaasplank 13
6 soorten met passende garnituren o.a. noten en gedroogde zuidvruchten

