

Veel van onze gerechten lenen zich voor shared dining. Deel meerdere gerechten met je tafelgenoten en proef meer verschillende smaken tijdens je diner.

BITES

Mini artisjokken <i>Franse mosterdvinaigrette</i>	10
Aïolidip <i>Aioli, mojo rojo en pistou met naan</i>	8
Padrón peper <i>Gefrituurde Padrón pepers met zeezout, gerookte amandelen en grote gele rozijnen</i>	7
Karaage <i>Tempura van kip met ají verde en chilisaus</i>	11
6 Truffelkroketjes <i>Oma Bobs met rucola en truffelmayonaise</i>	11
4 Wieringer garnalenkroketjes <i>Met gefrituurde peterselie, Dijonmayonaise en mosterdkaviaar</i>	11

OESTERS Vanaf 3 stuks

French style <i>Sjalotjes in merlot-azijn, brood, boter en tabasco</i>	per stuk 4
Japanese style <i>Wasabi-dressing, yuzumayonaise, bosui, crispy zeewier en furikake</i>	per stuk 4,5
Blikje Beari kaviaar 30 gram <i>Blini's, boter en crème fraîche</i>	45

Charcuterie vanaf 2 personen p.p. 16

Culatta (16 maanden gerijpte rauwe Italiaanse ham) Jamon Iberico de Cebo, Salame Paisanella en Iberico chorizo Geserveerd met brood, Camargue boter, olijven en dadels

VOOR-OF TUSSENGERECHT

Tom kha (v) <i>Shiitake, beukenzwam, bosui, rode paprika, bieslookolie en koriander</i>	10
Tom kha zalm <i>Shiitake, beukenzwam, bosui, rode paprika, bieslookolie en koriander met verse zalmfilet</i>	14
Burrata en tomaat <i>Extra romige mozzarella, gekonfijte tomaat en sesam-sjalot dressing</i>	12
Brinjal met feta tzatziki <i>Spicy chutney van aubergine en courgette, feta-tzatziki, cranberries, merlot-azijn en naan</i>	12
Zalm tiradito <i>Plakjes rauwe zalm in een marinade van mango en habanero pepertjes met mini komkommer, crispy kikkererwten en gekonfijte zoete biquinho pepertjes</i>	16
Tonijn ceviche <i>Blokjes yellowwin tonijn, avocado, bosui, rode pepertjes, citrus dressing, en yuzumayonaise</i>	16
Chipirones <i>Gefrituurde inktvisjes, roseval aardappel met gerookte paprikapoeder olie, ají verde en limoen</i>	14
Magret de Canard <i>Lauwwarme eendenborst met veldsla, mosterdkaviaar, port jus, hazelnoten en gekonfijte kumquats</i>	16
Jamon Iberico en Queso Pedro Ximinez <i>Cebo Iberico ham en kaas van koe, schaap en geit verrijkt met zoete Pedro Ximinez sherry met balsamico zilverui en crumble van truffel</i>	18
Fregola in Chorizo-Nduja saus <i>Fijne pasta uit Sardinië met een dunne saus van pittige smeerbare salami, chorizo, knoflook en paprika</i>	14

HOOFGERECHTEN

Caesarsalade met avocadoburger <i>Little gem, ei, caesardressing, avocado, Parmezaanse kaas, croutons, sud'n 'sol tomaatjes en avocado-edamameburger</i>	21
Mujadara en burrata <i>Libanese rijst en linzenschotel met groene asperges en puntpaprika, burrata, verse groene kruiden en mojo rojo</i>	24
Linguine di mare <i>Langoustines, gamba's en coquilles met verse linguine, zeekraal, huisgemaakte passata en knoflook</i>	28
Caesarsalade met tonijn en ansjovis <i>Kort aangebakken Yellowfin tonijn met Ortiz ansjovis op een salade van little gem, Parmezaanse kaas, gefrituurde kappertjes, caesardressing, croutons en ei</i>	30
Salade Landaise <i>Gebakken reepjes gekonfijte eend, spekjes en cashewnoten op een salade met o.a. gerookte eendenborst, cranberries, croutons, dadels en mosterddressing</i>	26
Zeebaarsfilet <i>Op de huid gebakken zeebaarsfilet op een ratatouille van artisjok, paprika, olijven, lamsoren en roseval aardappel. Met beurre blanc en bieslookolie</i>	29
Langoust	
<i>Grote kreeft maar i.p.v. scharen heeft de langoust sprieten en een dickere staart. vangstgebied o.a. Bretagne</i>	
<i>Geserveerd met linguine, romige beurre blanc van zoete puntpaprika en lamsoren</i>	
½ Langouststaart en coquilles	34
Hele langouststaart	39
Rendang <i>Indische curry van Black Angus sukade met kokosrijst, komkommer in sesamdressing, bosui en gebakken uitjes,</i>	26
Stracotta di manzo al vino rosso <i>Toscaanse stoofpot van Black Angus beef en rode wijn. Met crispy pancetta, gegrilde asperges en linguine</i>	29
Wisselende steak zie naast de kaart <i>Met zwarte peper ingewreven steak van 250 gram met pistou, harissa, gefrituurde padrón pepers en frites</i>	

Seafood and Nduja

De basis voor deze gerechten is een rijke volle jus van kippenbouillon, tomaat, chorizo en Nduja (een pittige smeerbare salami uit Calabrië)

Gevuld met coquilles, gamba's, octopus, langoustinestaartjes en fregola
32

Seafood Nduja Grande

Als bovenstaand met extra zeebaars, hele langoustines en tonijn
Vanaf 2 personen minimale bereidingstijd 30 min.
39 p.p.

Side dishes

Crispy frites met Dijonmayonaise	4
Sriracha frites <i>Knapperige frites, srirachamayonaise en feta</i>	8
Salade <i>Gemengde sla, zontomaatjes, kappertjes, croutons, olijven en caesardressing</i>	5

Desserts

Bourgondische kaasplank <i>5 soorten kaas met o.a. Schiermonnikogger kaas en krentenwegge</i>	14
Flat white Martini <i>After diner cocktail met Baileys, wodka en espresso</i>	12
Sorbetijs en meringue <i>2 smaken sorbetijs op vanille-meringue met een rood fruit coulis op smaak gebracht met lemongrass en lime leave</i>	12
Espresso ijs <i>Met tiramisuschuim, koffielikeur, lange vingers en karamelsaus</i>	12
Aardbeien Romanoff <i>Aardbeien gemarineerd in onze limoncello met munt, mascarpone room en bourbon vanille ijs</i>	13

Wij informeren u graag over passende (dessert)wijnen.

HEEFT U EEN LEKKERE WIJN GEDRONKEN?

IN FEBRUARI 2024 IS ONZE WIJNWINKEL EN KLEDINGZAAK MOODY'S AAN
DE MIDDENSTREEK GEOPEND. HIER VINDT U OOK EEN ROYAAL
ASSORTIMENT WIJNEN DIE WIJ ZELF IMPORTEREN.

NAAST ONZE WIJNEN IS DAAR MEER TE SHOPPEN, KOM GERUST LANGS !



DINERKAART

