

FROM THE  
*Raw Bar*

**NORMANDISCHE OESTER**

PER STUK - 4  
HALF DOZIJN - 20  
DOZIJN - 40

**VEGETABLE CRUDO**

OOGST VAN DE DAG - 8

**GILLARDEAU OESTER**

PER STUK - 5  
HALF DOZIJN - 25  
DOZIJN - 50

---

**MENU**

**2 DISHES- 27**

**3 DISHES- 37**

chefs' choice

---

**CHARCUTERIE** per 40 gram

**CHORIZO TRONCAL** - 5

**CECINA DE LEON** - 5.5

**CAPOCOLLO SEGARELLI** - 5

**PARMAHAM LEVONI** - 5.5

**SNACKS**

**CROQUETA DE BACALAO** MET LIMOEN - 4

**AARDAPPEL BLINI** CRÈME FRAÎCHE EN VISKUIT - 4.5

**ZUCCA SERPENTE DI SICILIA** GEMARINEERD (V) - 5

**BRIOCHE MET SOBRASADA** HONING EN WALNOOT - 4.5

**CÔTE DE BOEUF**

**BLANC BLEU BELGE OP HET BOT (J)**  
MET BÉARNAISESAUS

VOOR TWEE - 74

(bereidingstijd 30 minuten)

**WILDE ZEEBAARS**

**IN ZOUTKORST MET OLIJFOLIE**  
EN HOLLANDAISESAUS

VOOR TWEE - MARKTPRIJS

(bereidingstijd 45 minuten)

*Dishes*

medium sized

**RAUWE COQUILLES** HANDGEDOKEN MET VENKEL EN CITROEN - 19

**AJOBLANCO** MET GROENE BONEN, DRUIVEN EN GEROOKTE AMANDEL (V) - 12

**KALFSMUIS** DUN GESNEDEN MET TOMAAT EN ANSJOVIS - 15

**GEROOSTERDE PAPRIKA** MET FETA EN KRUIDENSALADE (V/J) - 13

**GEPOCHEERD EI** MET SPINAZIE, CAPOCOLLO EN OUDE KAASSCHUIM (V) - 15

**ROGVLEUGEL** OP DE GRAAT GEBAKKEN MET KAPPERTJES, CITROEN EN WITTE KOOL - 18

**ZEEDUIVEL WANG** MET GUANCIALE SPEK, SAVOOIEKOOL EN LINZEN - 16

**BIETEN GNOCCHI** MET BUFFELRICOTTA EN ACETO BALSAMICO (V) - 16

**ZWEZERIK** MET AUBERGINE, SPELT, MADEIRA EN TRUFFEL - 24

**RUNDERSUKADE** MET PUREE VAN AMANDINE-AARDAPPEL EN GEROOSTERDE KNOFLOOK - 19

**SIDES**

FRITES & MAYONAISE - 4.5

SEIZOENSSALADE - 5

VIOLET AARDAPPEL & BASILICUM - 5

POMPOEN & HARISSA - 5.5

CHEF

*Frank van Thiel*