

DINER VOOR

vanaf 17u

TURKSBROOD <small>vega</small> paprikahummus/huisgemaakte basilicumboter	8 ½
GADO'RAW'DO <small>vega</small> huisgemaakte pindasaus (koud)/romanesco/bospeen/ Amsterdamse uitjes/radijs/bonenmix/kokosrasp/ gebakken uitjes/gepocheerd ei/turksbrood	10 ½
VEGAN COQUILLES <small>vegan</small> 3 King Oyster coquilles/erwten wasabipuree/ bonenmix/viooltje/finger lime	12 ¾
CARPACCIO rundercarpaccio/wakame/rokerige bundelzwam/ wasabi mayo/furikake/bosui	13 ½
VITELLO TONNATO dun gesneden kalfsmuis/huisgemaakte tonijnmayo/ blokjes rode tonijn/appelkapper/groene asperge	14
PULPO in tomatensaus gebakken pulpo/ras el hanout mayo/ limoengel/amandelcrumble/erwten wasabipuree/ bbq bramensaus	14 ½
MAKREEL brioche/huisgemaakte makreelsalade/creme fraiche/ lompviskuit/bieslook/bramensaus/limoengel	12
HAM & MELOEN in Pedro Ximenez gemarineerde cantaloupe/ basilicum/dun gesneden serranoham/viool	11

DINER HOOFD

vanaf 17u

VLEES

CAESAR SALAD 21 ½
op beukenhout gerookte kipfilet/little gem/bacon/
ansjovis/komkommer/tomaatjes/knoflook croutons/
gepocheerd ei/Parmezaanse kaas/vinaigrette/
ansjovis mayo

TOMAPORK (275 gr) 31 ½
gepekeld tomahawk steak van varken/tomaatjes/
zoete aardappel wedges/gegrilde little gem/
bbq bramensaus/chimichurri

OSSOBUCO (zonder bot) 28 ½
langzaam gegaarde kalfsossobuco/polenta/erwten/
sperziebonen/tuinbonen/gegrilde perzik/
appel bloesem

ONZE SPECIALITEIT (kan ook VEGAN)

RAW BEEF

Biefstuk ossenhaas, gebakken en geserveerd in de jus.
Met brood, friet & mayo

Honderdzeventig gram 29 ¾

Tweehonderdvijftig gram 39 ½

RAW BEEF OELEK

Biefstuk ossenhaas, gebakken en geserveerd in pittige
jus. Met brood, friet & mayo

Honderdzeventig gram 30 ¾

Tweehonderdvijftig gram 40

Wij serveren onze BEEF standaard medium-rare,
zo vinden wij hem het lekkerst!
Mocht je een andere bakwijze willen, geef dit dan aan.

DINER HOOFD

vanaf 17u

VEGAN

- SPITSKOOLOSTOOF** vegan 21
gele rijst/huisgemaakte spitskoolstoof/rode peper/
gekarameliseerde banaan/kokosrasp/gebakken uitjes/
cassave kroepoek
- CURRY** vegan 23 ½
huisgemaakte linzencurry/zoete aardappel/rode
ui/radijs/bospeen/romanesco/sesamzaad/ghoa cress/
tauge/Turks brood
- AUBERGINE** vegan 20 ½
in de oven gegaarde aubergine met agave-gemberlak/
tomaten bulgur/tahinisaus/pompoenpitjes

VIS

Portie friet met
mayo erbij?
Dat kan! (ook vegan) 3

- ZALM** 25 ¾
in tomatensaus gegaarde zalmfilet/bulgur/groene
asperges/gepocheerd ei
- ZEEBAARS** 26 ½
op de huid gebakken zeebaarsfilet/polenta/bospeen/
romanesco/bearnaisesaus/paprikaolie
- SALADE MAKREEL** 21 ½
gerookte makreel/little gem/wakame/mango/rode ui/
zoetzure komkommer/radijs/pinda's/cassave kroepoek/
vinaigrette/wasabi mayonaise/furikake

Allergie of dieetwens?

Vraag ons personeel naar de mogelijkheden!

DINER DESSERTS

vanaf 17u

TIRAMISU huisgemaakte Limoncello Tiramisu/meringue/limoen	7 ½
GOUDEN EI bevroren chocolademousse/zwarte knoflook creme/ koffie jus/frambozen	11 ¾
PARFAIT huisgemaakte witte choco perzikparfait/ gegrilde perzik/pistache crunch	9 ¾
PANNA COTTA panna cotta ring/walnoot ahorn ijs/pecannoten/ gekarameliseerde banaan/walnootschaafsel	10 ½
PUDDING <i>vegan</i> huisgemaakte mangopudding/amandelkruimels/ aarbeidcoulis/granaatappelpitjes/framboos/viooltje	9 ¼