

OM MEE TE BEGINNEN

Geroosterd brioche (3 stuks) gepofte groene paprika, ansjovis & gedroogde zwarte olijf	15,75
Oeuf mayonaise (2 halve) gedroogde tonijn & citroenrasp	5,-
Toast met paling (3 stuks) peterseliemayonaise & citroen	15,75
Carpaccio van witte tonijn pikante perzik, amandelschaafsel & creme van limoenblad en gember	17,50
Salade van pikante mosselen courgette brunoise, gazpacho van geroosterde paprika, creme van gezouten citroen & mini croutons	17,50

FRITUUR TO SHARE

Spiering kappertjesmayonaise & peterselie	12,75
Garnalenkroketten (3 stuks) citroen & gefrituurde peterselie	15,75
Gamba's in tempura (3 stuks) wasabimayonaise & furikake	15,75

GERECHTEN TO SHARE

Ceviche van harderfilet punt paprika, habanero, koriander & bleekselderij	19,50
Inktvis gebakken in tomaat-gembersaus met parelcouscous, bosui & peterselie	14,50
Pasteitje met ragout van gerookte forel, salade van groene appel & bronze venkel	19,50
Geroosterde zeebaarsfilet creme van zwarte bonen en miso, gestoofde paksoi, tauge & saus van yuzu en kaffir	24,50
Gebrande zwaardvis creme van cashewnoten en jalapeno, komkommer & geblakerde prei	19,50
Tartaar van tonijn zoetzure komkommer, wakamesalade, sojamayonaise & bottarga	18,50

SCHAAL & SCHELP TO SHARE

Argentijnse gamba spiesjes (3 stuks) reductie van de koppen, spinazie & aardappelchips	19,50
Ravioli's gevuld met krab (3 stuks) limoen creme fraiche, lamsoren & kokossaus	16,50
Mosselen in witte wijn dragonpesto, prei & saus van gebrande uien	17,50
Gekookte Noorse krabpoten citroenmayonaise & gerookte olijfolie	37,50
Scheermessen in Noilly prat julienne van gele wortel, limoen & saus van gezouten citroen	17,50

HELE VIS TO SHARE

Dorade gebakken in roomboter met thijm & citroen	36,50
Zeeduivelstaart gestoofde tomaten, citroen & saus van ansjovis	37,50
Tarbotine gebakken in roomboter & sjalot	34,50

SIDE DISHES

Franse frieten huisgemaakte mayonaise	6,95
Brood van Bond & Smolders kruidendip	6,50
Salade van little gem sprotjes, ingelegde rode biet, bramen & bronze venkel	12,95
Groene salade	6,50

DESSERTS

Chocolademousse gebrande noten, karamel & slagroom	9,95
Rood fruit gemarineerd in basilicumolie en limoen, pistache yohurt cake & creme anglaise	13,95