

# MENU

<b>Tasting flight</b> Vier kleine gerechten naar keuze door de chef.	27,90 p.p
<b>Driegangenmenu</b> Twee gerechten plus dessert naar keuze per persoon. (+9 euro voor extra gerecht)	42,90 p.p
<b>Sharing menu</b> Zes gerechten plus dessert geselecteerd door de chef.	49,90 p.p

## GERECHTEN

<b>Zuurdesem focaccia (G)</b>	7,50
<b>Rode biet tartaar (S,M,G,C,Z)</b> Tartaar van rode biet met kappertjes, kerstomaatjes, gerookte bloemkoolhummus, norisaus, focaccia	14,90
<b>Artisjok crêpes (G,N,C,Z)</b> Crêpes gevuld met artisjok en aardpeer in saffraan en rozemarijnsaus en macadamia-parmezaan.	15,90
<b>Oesterzwammen (S,M)</b> Gekruide en gefrituurde oesterzwammen, geserveerd met kruidenmayonaise en kappertjes.	14,90
<b>Arancini con funghi (C)</b> Gebakken rijstballetjes met champignons, sperziebonen en citroensaus	15,90
<b>Salpicão (N,C,M)</b> Aardappel, jackfruit, selderij, walnoot, rozijnen, appel en cashewnoten-mayo. Geserveerd met cime di rapa en strow aardappelen.	14,90
<b>Parmigiana di melanzane (N)</b> Gefrituurde aubergine, gebakken in verse tomatensaus, geserveerd met boerenkoolpesto, pijnboompitten en gekonfijte kerstomaat.	14,90
<b>Artisjok (N,C,S,M)</b> Gekonfijte en gegrilde artisjok, geserveerd met romescosaus, gerookte amandelen, peterselie, Taggiasche olijven en gerookt zeezout.	15,90
<b>Tortelli (G,C,N)</b> Huisgemaakte ravioli gevuld met pompoen, in agrodolce met andijvie, peterselie, olijven, kappertjes, macadamia.	21,90
<b>Risotto (C,N)</b> Risotto met asperges en courgettesaus, geserveerd met spinazie, gedroogde tomatenpesto, macadamia	19,90
<b>Feijoada (S,M,C,Z)</b> Traditioneel Braziliaans gerecht gemaakt met stoofpot van zwarte bonen, gemarineerde tofu, geroosterde jackfruit en oesterzwam. Geserveerd met cassavemeel (farofa) met boerenkool, rijst en vinaigrette.	22,90

## DESSERT

<b>Chocolade mousse met bosbessen en brittle van pinda's (S,N)</b>	9,90
<b>Matcha en witte chocoladecrème met miso-karamel</b>	9,90
<b>Cannoli met pistachecrème (G,N)</b>	9,90

Heb u een allergie? Meld het ons. Wij gebruiken de volgende afkortingen

BEVAT GLUTEN: <b>G</b>	BEVAT NOTEN: <b>N</b>	BEVAT LUPINE: <b>L</b>	BEVAT MOSTERD: <b>M</b>	BEVAT SELDERIJ: <b>C</b>	BEVAT SOJA: <b>S</b>	BEVAT SESAMZAAD: <b>Z</b>
---------------------------	--------------------------	---------------------------	----------------------------	-----------------------------	-------------------------	------------------------------