

MENU

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

GERECHTEN

Zuurdesem focaccia (G)	7,50
Edamame	7,90
Asparagus (C,S) Asperges met miso saus, tuinbonen, aardappelen purée, tomaten en dragon sauce.	15,90
Oesterzwammen (S,M) Gekruide en gefrituurde oesterzwammen, geserveerd met kruidenmayonaise en kappertjes.	14,90
Arancini con funghi (C) Gebakken rijstballetjes met champignons, sperziebonen en saffraan saus.	15,90
Salpicão (N,C,M) Aardappel, jackfruit, selderij, walnoot, rozijnen, appel en cashewnoten-mayo. Geserveerd met snijbiet en strow aardappelen.	14,90
Parmigiana di melanzane (N) Gefrituurde aubergine, gebakken in verse tomatensaus, geserveerd met pesto, en gekonfijte kerstomaat.	15,90
Gnocchi (G,C,N) Huisgemaakte gnocchi met linzen bolognesesaus, gekonfijte kerstomaatjes en macadamia.	21,90
Meets ceviche (C,N) Gemarineerde okra, jackfruit en king oyster paddestoel, geserveerd in paprikasaus, gegarneerd met cashewnoten, maïs, cassave en plantain chipFeijoada (S,M,C,Z)	22,90
Feijoada Traditioneel Braziliaans gerecht gemaakt met stoofpot van zwarte bonen, gemarineerde tofu, geroosterde jackfruit en oesterzwam. Geserveerd met cassavemeel (farofa) met snijbiet en andijvie, rijst en vinaigrette.	22,90

DESSERT

Chocolade mousse met bosbessen en brittle van pinda's (S,N)	9,90
Rabarbertaart met marsepein (G,N)	9,90
Cannoli met pistachecrème (G,N)	9,90

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

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