



ALLERGENENKAART

PIN ONLY

Christophe desembrood* met Tarragona olijfolie & dukkah € 6,75 *G, N, P, SE

Huisgemaakte nacho's met verse guacamole € 4,75 K, Z, G

VEGANISTISCH

Koud

Truffelhummus board met rode ui en kastanje paddestoelen geserveerd met za-atar breadstick*
€ 8,80 PA, S, K, SE, SO, *G

Carpaccio van knolselderij met een salade van waterkers en peer met balsamico, limoenolie en geroosterde macadamianoten
€ 8,95 N, K, PA

Bombay aloo; koude curry van aardappel, tamarindechutney, mintsaus, koriander en granaatappel geserveerd op een papadum
€ 9,25 K, MO, S, PA, Z

Tartaar van geroosterde rode biet met Colman's mustard, avocadocrème, chimichurri en gepofte rijst (cracker*)
€ 8,25 K, MO, S, *G

Warm

Rendang van jackfruit met cassave*, sambal van tempeh en zoetzuur van gember
€ 9,75 P, SO, SE, K, PA, *G

Dahl makhani van kidneybonen geserveerd met spinazie, amandelen, "yoghurt" en naan*
€ 9,75 N, K, UI, MO, PA, SO, S, Z *G

Ingelegde paksoi in een Thaise bouillon met cashewnoten een schuim van tom kha
€ 7,95 N, G, SO, SE

Pittige Koreaanse sticky bloemkool op een bao bun
€ 9,75 G, P, PA, K, SE, SO

Gefrituurde gyoza met tonkatsusaus op ingelegde oosterse komkommer
€ 8,75 G, SE, SO, S

Pulled paddo van oesterzwam en portobello op een tostada met een lauwwarme crème van zoete aardappel en chipotle mayonaise
€ 9,25 K, SO

VEGETARISCH

Koud

Bruschetta van pain de Camarque* met "filet americain" van pompoen, crème fraiche en tabasco met een kwartel ei
€ 8,75 PA, E, MO, SO, *G

Amsterdamse buffelmozzarella met caponata; Siciliaanse zoetzure groenten, een toast van Turks* brood en 12 jaar gerijpte balsamico
€ 12,25 ME, K, SE, S, PA, *G

Crème brûlée van zachte Meibloem geitenkaas met noten-bierbrood* en een compote van Turkse vijgen
€ 9,60 N, ME, MO, E, ZW, *G

Gegrilde groene asperges met hollandaisaus, beurre noisette en amandelen
€ 9,90 N, ME, E, UI, K

Warm

Sticky tender soft shell taco met frisse mangosalade en mole amarillo
€ 9,300 G, PA, K, UI, Z

Hartige kateifi; gesponnen filodeeg uit de oven met spinazie en feta
€ 8,95 G, ME, K, PA, E, UI

Plantbased smashburgers met unagi, knoflooksaus en zure bom op brioche broodjes* met roseval aardappeltjes
€ 12,50 ME, K, E, UI, SO, SE, MO, *G

Ravioli gevuld met pompoen en amaretti met bechamelsaus en rucola
€ 11,25 G, ME, N, E

Parmigiana all'arrabbiata met aubergine en mozzarella
€ 9,30 ME, K, UI, PA

Krokante bulgur met "köfte", harissa, groene peper en tzatziki
€ 9,10 G, ME, PA, UI, K, SO

Spaanse aardappeltortilla met een pittige aioli
€ 7,30 ME, E, K, UI, MO, PA

VIS / VLEES

Koud

Ceviche van zeebaars* met rode ui, chili peper, granaatappel en mango
€ 10,50 V, PA, UI

Boerenpaté van kalfsschenkel, kalfshaas en pastrami met in cognac gemarineerde abrikozen, pistache en rode uien marmelade
€ 9,95 N, G, ME, E, S, K, UI, Z, ZW

Tataki van Albacore tonijn* met kimchi mayonaise en chips van nori
€ 10,25 G, SE, Z, V, E, MO, SO, ZW

Prosciutto di Parma met een crème van truffel burrata, mandarijncompote en gebrande hazelnoot op een Italiaanse peper cracker*
€ 9,95 ZW, N, ME, *G

Warm

Flammkuchen met tonijn*, piri piri, Parmezaanse kaas, truffel crème fraîche en rucola
€ 10,50 G, ME, V, PA

Saté van kippendijen met echte pindasaus en knoflookpopcorn
€ 14,80 P, SO, SE, K, PA, Z

Peking eend met hoisin, 'pepperdjam*' en een zwarte sesamcracker
€ 11,25 SO, K, SE, SC, UI, PA, *G

Kibbeling met tartaarsaus en zoetzuur
€ 9,95 G, V, UI, E, MO, S

Bavette tagliata van MRIJ rund op rucola aangemaakt met een pesto-dressing, citroen, balsamico azijn, Parmezaanse kaas en tomaat
€ 11,25 N, ME, K

Mosselen in Thaise rode curry met kousenband, paprika en paksoi
€ 9,95 SC, V, SO, SE, PA, UI, K

DESSERTS

Surinaamse Bojo; amandel- en cassavecake met rum-rozijnen en ananas sorbetijs en discodip* | vegan
€ 9,25 N, ZW, *G

Sticky toffee dessert met huisgemaakt maple en pecan ijs en een karamelsaus van sojamelk en Maker's Mark | vegan
€ 7,50 G, N, ZW, SO

Oven baked cheeecake met cranberry-Cointreausaus
€ 8,60 G, ME, E, ZW

Red velvet trifle met chocolademousse, gekonfijte ananas, Pedro Ximénez room en een crumble van amandel
€ 9,40 N, G, ME, E, ZW

Pornstar Martini panna cotta met een schuim van Passoa en met passievrucht
€ 8,75 ME, E, ZW

Tolhuistuintje voor twee personen; Chocolate bloempotjes gevuld met semifreddo van pistache en eetbare aarde
€ 14,10 N, G, ME, SO, E

Koffie met klein zoet; Koffie naar keuze met een sinaasappel en ricotta cannoli, Indonesische kokoskubus en een klassieke madeleine
€ 9,50 N, ME, G, E

- E EI
- G GLUTEN
- *G GLUTENVRIJ OPTIE
- K KNOFLOOK
- L LUPINE
- ME MELK / LACTOSE
- MO MOSTERD
- N NOTEN
- P PINDA
- PA PAPRIKA
- S SELDERIJ
- SC SCHAAL- EN SCHELP
- SE SESAM
- SO SOJA
- UI UI
- V VIS
- Z ZWAVELOXIDE
- ZW DEZE GERECHTEN MAG IEMAND DIE ZWANGER IS NIET

Deze allergenenkaart toont de gerechten zonder aanpassingen. Eventuele wijzigingen, om gerechten allergeen vrij te maken, zijn in overleg mogelijk.

Ook met overige allergiën kan, in overleg met de keuken, rekening gehouden worden.

Vraag de bediening voor advies.

*Wij zijn aangesloten bij Vis&Seizoen; alle vis is ASC- of MSC-gecertificeerd