



vooraf

Christophe-desembrood met olijfolie uit Tarragona & dukkah – 6.8	Huisgemaakte nacho's met guacamole – 5.5
--	--

veganistisch

koud		warm	
Drunken silken tofu in Koreaanse peperteriyaki – 8.5	Rijstvelloempia gevuld met "tonijn", paksoi, taugé, takuan en mihoen geserveerd met teriyakisaus – 8.8	Chiang mai stijl Massaman curry met aardappel, shiitake, pompoen, cashewnoten en gefrituurde mihoen – 9.8	Surinaamse pom van tayer-knol met piccalilly sambal en zoetzuur van bloemkool – 9.3
Pani Puri gevuld met jackfruit, panang curry en een kokos- pindacrunch – 7.2		Geroosterde bloemkool teriyaki met sesam-taugésalade en pittige cashew – 8.3	Authentieke Rajma dahl van kidneybonen en koriander – 8.3
		Gefrituurde gyoza met tonkatsusaus op ingelegde oosterse komkommer – 8.8	Pulled paddo van oesterzwam en portobello op een tostada met een lauwwarme crème van zoete aardappel en chipotlemayonaise – 9.8

vegetarisch

koud		warm	
Burrata met peperonata, basilicumolie "nduja" en pane carasau – 12.5	Carpaccio van knolselderij met zwarte knoflooklak, pastinaakcrème, limoenspray en hazelnoot – 7.9	Patatas bravas met pittige aioli brava uit Andalusië – 8	Hartige taart van prei en ui gegratineerd met truffelkaas van Noord-Hollandse buffel – 9.6
Crème brulée van zachte geitenkaas van De Meibloem met noten- bierbrood en een compote van lychees en framboos – 9.5	Miso-hummus met krokante zwarte rijst, wasabinotencrunch en huisgemaakt naan – 8.8 (vegan mogelijk)	Plantbased smashburgers met unagi, knoflooksaus en een zure bom op briochebroodjes – 12.5	Pompoen ammaretti ravioli met pompoenolie en rucola – 11.5
		Oesterzwam geprek met sambal peteh. Gebaseerd op Ayam Geprek: Indonesische krokante kip van de Vrouw met de Baard – 9.8	Gnocchi met Oudwijker Fiore; Nederlandse Taleggio, met spinazie, venkel een saus van Nouilly Prat vermouth – 10.5

vis / vlees

koud		warm	
Tataki van yellowfin tonijn* met edamame, wakame, Tomasu sojasaus en tempura-wasabichips – 12.9	Prosciutto di Parma met een crème van truffelburrata, mandarijncompote en gebrande hazelnoot op een Italiaanse pepercracker – 10.5	Saté van kippendijen met echte pindasaus en knoflookpopcorn – 14.8	Pittige Koreaanse kibbeling* met zoetzuur en een gochujangsaus – 10
Zeebaars* ceviche met habanero, mango en tequilla met een tortilla chip met avocado-chipotlecrème – 11.8	Grove paté van hert met cranberry's in cognac, truffel, hazelnoot en salie met een kweepeercompote op huisgemaakte brioche – 10.9	Brisket BBQ stijl met pommes dauphinois en jus de veau – 12.5	Pekinggeend met hoisin, 'pepperdjam' en een zwarte sesamcracker – 11.8
		Softshell-taco met gefrituurde gamba, frisse mangosalsa en pico de gallo – 12.8	Flammkuchen met tonijn*, piri piri, truffelsalsa en gruyerekaas – 10.5
		Vitello tonnato met kalfssucade, tonijnsaus uit de oven en Italiaanse gekonfijte tomaten – 12.8	

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

desserts

Affogato van huisgemaakt gianduja-ijs overgoten met espresso vegan – 5.5	Tiramisu met savoiardi en vin santo – 8.5	Pornstar Martini panna cotta met een schuim van Passoa en met passievrucht – 9.5	Dubaireep; chocoladereep met pistache- en kadayifvulling – 5.5
Aziatische trifle van spekkoeke met sereh-gember chocolademousse en lychees vegan – 8.3	Cabrales viegas umbras D.O.P.: Spaanse blauwadrekaas met noten- brood en bosvruchtenconfituur – 9.3	Tolhuistuintje voor twee personen; chocoladebloempotjes gevuld met semifreddo van pistache en eetbare aarde – 14.5	Koffie met klein zoet; Koffie naar keuze met een vanille-ricotta cannolo, tom kha kubus en een klassieke madeleine – 9.3

aperitieven

Cava Non Vintage BIO & vegan	7.5
Bolet Brut Reserva	
Yuzu spritz	10.3
Caipi yuzu cava Sourcy rood limoen	
Negroni	9.8
Beefeater gin Campari Willem's Wermoed Original	
Bloody orange	10.4
Beefeater blood orange gin ginger ale sinaasappel orange bitters blood orange syrup	
Aperol spritz	10.3
Aperol cava Sourcy rood sinaasappel	
Wynand Fockink gin-tonic	10.7
Wynand Fockink gin tonic limoen gember	
Beefeater gin-tonic	9.8
Beefeater gin tonic citroen sinaasappel	
NoNa alcoholvrij	9.5
Spritz 0.0%	
No Gin & Tonic	
Bright 'n Sunny	

Bij voedselintolerantie of -allergie meld het onze bediening en vraag om de allergenenkaart

