

DINER MENU

vanaf 17.00 uur

Flatbreads

Flatbread, taleggio, artisjok, salsa verde *	14
Flatbread, langzaam gegaard varkensvlees, harissa, yoghurt	16

Koud

Biet – Zoete aardappel walnoot creme, ajo blanco * *	14
Zeebaars ceviche – doperwten, zhug en tijgermelk	13
Rundertartaar – brioche, gezouten eidooier en gefermenteerde tomaat	15

Warm

Lamszadel – knolselderij, zure room en sesam-komijn cracker	28
Kipspies – komkommer, yoghurt en gezouten tomaat	22
Hele gegrilde vis – groen, kruiden en vissaus	31
Gegrilde aubergine – opgeklopte ricotta, tomaat en bulgur-parmezaan kroket *	21
Oesterzwammen – zhug, pistache en pittabroodjes **	21
Côte de bouef, rokerige chimichurri, krokante aardappeltjes, romeinse sla - serves 2	79

Sides

Gegrilde Romeinse sla met Vitello Tonnato dressing	8
Krokante aardappeltjes met tzatziki-mayo *	6.5

Desserts *

Tsoureki moelleux, amandel, chocolade, mastiek	12
Rizogalo met abrikozencompote en haver-amandel biscuit	8
Chocolade & gezouten karamel truffel	2
Kaasplateau, een selectie van 4 kazen	15
Espresso Martini	13



DINNER MENU

Starts at 5 pm

Flatbreads

Flatbread with taleggio, artichoke and salsa verde **	14
Flatbread with slow cooked pork, harissa, yoghurt and herb emulsion	16

Cold

Beetroot - sweet potato walnut cream, ajo blanco * *	14
Seabass ceviche - peas, zhug and tiger milk	13
Beef tartar - brioche, cured egg yolk and fermented tomato	15

Warm

Lamb saddle - celeriac puree, sour cream and sesame-cumin cracker	28
Chicken skewer - cucumber, yoghurt and cured tomato	22
Whole grilled fish - greens, herbs and fish sauce	31
Scourged aubergine - whipped ricotta, tomato and bulgur-parmesan croquette *	21
Oyster mushroom skewer - tahini, zhug, pistachio and pitas **	21
Côte de bouef, smokey chimichurri, crispy potatoes, romano salad - serves 2	79

Sides

Grilled Romaine lettuce with Vitello Tonnato dressing	8
Crispy potatoes with tzatziki mayo *	6.5

Desserts *

Tsoureki moelleux, almond, chocolate, mastic	12
Rizogalo with apricot compote and oat-almond biscuit	8
House chocolate & salted caramel truffle	2
Cheese Platter, a selection of 4 cheeses	15
Espresso Martini	13

Vegetarian * / Vegan **

