



SCAN THE QR-CODE FOR
THE MENU IN **ENGLISH**

SCANNEN SIE DEN QR-CODE FÜR
DIE SPEISEKARTE AUF **DEUTSCH**

SCAN DE QR-CODE VOOR DE
ALLERGENEN PER GERECHT

VOORGERECHTEN

OM ALVAST TE BEGINNEN

Brood | 8.5
Breekbroodjes, olijventapenade, hummus en gezouten boter

KOUDE VOORGERECHTEN

Carpaccio | 10.75
Rundercarpaccio met rucola, Amsterdamse ui, zonnebloempitten en hot honey-aquafaba mayonaise

Salmon Stack | 11
Tompoes met crème van rode zalm en dilleroomkaas mousse, veldsla, radijs, geroosterde ume sesam en siroop van zoute drop

East Meats West | 11.75
Steak tartaar met een soja lak, kappertjes, crème van Parmezaan, langzaam gegaarde eidooier, ansjovis-peterseliemayonaise en wortelchips

HOOFDGERECHTEN

Chef's Special | Dagprijs (Meerprijs van +4 bij een 3 of 4 gangen menu)
Wisselend vleesgerecht met bijpassende garnituren

Char Siu | 23
Buikspek op Kantonese wijze met taugé, gegrilde groenten, geroosterde venkel geserveerd met kroepoek, flatbread en een bacon-frambozenjam

Spring Tide | 22.5
Gebakken scholfilet met crème van erwt en waterkers, bladspinazie en rode biet met krieltjes uit de oven, gepoft mosterdzaad en citrusboter

Crispy Fennel | 21
Krokante en kruidig gefrituurde venkel met een taartje van zoete aardappel met Parmezaan, pestotomaat een dip van zure room met dragon en Japanse mosterdsla

Bowl Away | 20 Kan ook vegan
Quinoa met geroosterde zoete aardappel, avocadosmash, feta, tomaat, komkommer, rucola en een mosterd-mangosalsa

DESSERTS

Aladin Magic | 9
Perzische baklava cake met hangop van kardemon en rozenwater, koffieschuim, karamelsaus en pistache-roomijs

Island Heat | 9
Crème van kokos en chocolade met een sinaasappelmousse, gebrande marshmallows, chocoladecrumble, kokosrasp en vanille-ijs

Sunshine Crunch | 9.5
Vanille pavlova met gemarineerde ananas, gel van passievrucht, limoen-ijs en frisse muntcrumble

STEL ZELF UW MENU SAMEN

3-gangen menu	37.5
4-gangen menu	44.5
3-gangen proeverij	44.5
TIP VAN DE CHEF	

An element of surprise

vanaf 2 personen	12
Laat u verrassen en ontdek onze voorgerechten.	p.p.

Beet Hummus Feast | 11.5 Kan ook vegan
Bietenhummus met gefrituurde wrap, gegrilde courgette, sticky tempeh, geroosterde kikkererwten, geitenkaas, olijven en rucola

WARME VOORGERECHTEN

Soep van de dag | 6.5

Choripán | 11.75
Kruidige gegrilde chorizo op geroosterd zuurdesembrood met knoflook en chimichurri geserveerd met een frisse salsa criolla

Catch a Zest | 12
Doradefilet met zwarte knoflook fregola, zontomaat, little gem en citroendressing, afgetopt met pangrattato

Share a mood, share some food

vanaf 2 personen (Meerprijs van +4 bij een 3 of 4 gangen menu)	26
Samen onze hoofdgerechten proeven	p.p.

Stracotto | 23.5
Runderstoof op Italiaanse wijze met gnocchi in tomatensaus, basilicum en pecorino

Piri Piri | 21.5
Gegrilde kip afgelakt met piri piri van oregano, knoflook en pepers geserveerd met een coleslaw met couscous, perzik, mais en pittige uiensaus

Smokin' Nuts | 24.5 (Meerprijs van +5 bij een 3 of 4 gangen menu)
Bavette met gegrilde groenten, ovenaardappels, pastinaak-koffiecrème en hazelnoot demi glacé

Intense Flavour | 20.5
250 grams huisgemaakte runderburger met sla, tzatziki, tomaat, rode ui, kaas, baconmayonaise en skin on fries

Vis van de dag | Dagprijs
Dagelijks wisselende vis met bijpassende garnituren

Finishing touch

vanaf 2 personen	9.75
Wordt verleid door een proeverij van desserts	p.p.

Kaasplank | 14 (Meerprijs van +5 bij een 3 of 4 gangen menu)
Vier soorten kaas met bijpassende garnituren

Koffie Compleet | 8
Eén kop koffie of thee met diverse huisgemaakte lekkernijen

Graag Vegan eten?
Dat is geen probleem! Naast de keuze van de kaart kunt u vragen naar het vegan menu van de dag!