



THE WINE BAR

MENU

Gillardeau Oyster 3pc. € 16,50

Balsamico - rode ui

Jamon Ibérico € 14,00

Hazelnoot - limoen

Tuna Carpaccio € 16,00

Bluefin - gegrilde paprika - avocado

Crudité ✓ € 12,50

Seizoensgroenten - groene kruidendressing

Plateau de Camembert Melt ✓ € 16,50

Vijgenbrood - honing - walnoten

Popcorn Shrimps € 12,50

Sriracha mayo - tobiko

Sesame Chicken Wings 3pc. € 15,00

Five spices - sesam

Foie Gras 2pc. € 13,00

Uiencompote - pink peppers - brioche

Crispy Rice Tuna 3pc. € 16,50

Tonijn - rode ui - jalapeño

Crispy Rice 3pc. ✓ € 13,50

Oesterzwam - soja - avocado - hibiscus

Anchovy Toast 2pc. € 9,50

Geitenboter - rozemarijn

Sticky Mandu 3pc. € 13,50

Beef - bulgogi - orange glaze

Crispy Chicken Slider 3pc. € 12,00

Kip - komkommer - gochujang

Curry Katsu Bites 2pc. ✓ € 8,00

Aardappel - kerrie - vadouvan

Korean Oyster Grill 2pc. € 12,00

Kimchi - boter



THE WINE BAR

Smokey Butter Scallops € 18,50

Prei - brown butter - hazelnoot

Spiced Lamb € 16,50

Lamsnek - paprika - gepofte knoflook

Ibérico Cheeks € 14,00

Boerenkool - pastinaak

Lemongrass Quail 3pc. € 10,50

Kwartelbout - citroengras - gember

Steak au Poivre 200 gr. € 32,50

Ribeye - pepersaus

SIDES

Sourdough & Whipped Butter ✓ € 7,50

Korenaar - bieslook

Caesar Grilled Gems 2pc. ✓ € 7,00

Romaine sla - creme fraiche

Kimchi Loaded Fries ✓ € 9,00

Zoete aardappel - cheddar - bosui

CHEF'S SELECTION

Een selectie van onze gerechten, zorgvuldig samengesteld om samen te delen.

Te bestellen vanaf 2 personen.

6 Bites Tasting Menu p.p. € 37,50

+ Wine pairing p.p. € 36,00

Bij de Chef's Selection kunnen we helaas geen rekening houden met allergieën. Het menu is exclusief dessert.

