

MENU

drie gangen (v) 35 / drie gangen 39
confit krieltjes inbegrepen / friet
+2,5

bierpairing drie gangen +13,5 / vier gangen +16,5

VOOR

slow cooked gouden bietjes in leche de tigre, gepofte boekweit
en erwtenscheutjes 10,5

kiprouleaux met maïscrème, salsa macha, pompoenpitten en kervel 11,5

gepekelde zalm met nieuwe aardappel, mosterddille vinaigrette en
crispy zalmhuid 11,5

HOOFD

bbq knolselderij steak, gerookte chimichurri en venkel chips
16,5

gebakken zeebaars, bimi en vadouvan beurre blanc 19,5

juicy jerk chicken dij, bbq bospeen en smoky chipotle saus 19

30 uur gegaarde shortrib met dashi chimichurri en waterkers (+2) 22,50

Angus beef burger op brioche met blauwe kaas, uienchutney en candied
bacon 17,5

falafel burger op brioche met baba ganoush, ingemaakte ui en feta 17,5

SIDES

chunky ceasar salade, parmezaanse kaas en zuurdesem croutons 5,5

huisgemaakte pickle plate seizoensgroenten, luchtige ricotta met grof zout 5,5

krieltjes 5 - friet 5,8

DESSERT

Baskische cheesecake met bramen coulis en yoghurt
ijs 9,5
tartelette met witte chocoladeganache, vijgencompote,
tamarindekaramel en shiso 10.5

drie kazen van de Kaaskamer van Amsterdam met mostarda

Heeft u een allergie? Meld het ons.