



BITES

pata negra | 80 gram | 14.50
gyoza | dashi | kimchi | knoflook crunch | 9.50
olijven | rellenos de anchoa | 3.50
yakiton spiesjes | buikspek | bonito flakes | 10.50
boerenbrood | dips | 5.00 
zoetelief nuggets | spicy mayonaise | 8.50

truffelkroketjes | 6 stuks | 7.50 
rendangkroketjes | 6 stuks | 7.50
gambakroketjes | 6 stuks | 7.50
spicy gamba's | tempura garnalen | daikon | 9.50
zoetelief oesters | 4 stuks | gember-gel |
komkommer-vinaigrette | soja | 16.50

VOORGERECHTEN

steak tartaar | rode biet meringue | brioche | truffel | eidooier | 14.50 + eendenlever 4.50
pizza tonijn | koude krokante bodem | verse tonijn | wasabimayonaise | sesam | 16.50
vitello tonnato | kalfsvlees | verse tonijn | tomaat | mozzarella | kappertjes | 14.50
tom kha kai | thaise kokossoep | gamba's | ingelegde ui | 10.50 *ook vegan te bestellen!
buffelmozzarella | zwarte olijventapenade | tomaat | groene kruiden | 13.50 
steamed buns | pakora | mangochutney | komkommer | 10.50 
sashimi zalm | daikon | komkommer | furikake | 12.50

De signature dish van chef Nobu Matsuhisa van het gelijknamige restaurant Nobu in een nieuw jasje gestoken. De kabeljauw wordt 24 uur gemarineerd in miso, sake en mirin.

Vervolgens op een hoge temperatuur gegaard en geserveerd met een frisse beurre blanc saus waar een beetje miso aan toegevoegd is.


HOOFDGERECHTEN

black angus steak | pancetta | wortel | abrikoos | dragonjus | 22.50
tournedos | maiscrème | bbq-jus | krokante polenta | 28.50
zoetelief burger | jalapeño relish | thousand island dressing | angus beef | frites | 19.50
butter chicken curry | scharrelkip | gele rijst | spicy mangochutney | 20.50
zeebaars | fregola | geroosterde venkel | chorizo-hollandaise | 18.50

miso cod | kabeljauw gemarineerd in miso marinade | beurre blanc | bok choy | 24.50

gamba's en coquille | tom yam saus | kokos | gekonfijte tomaat | fried rice | 27.50
risotto | rode biet | oude geitenkaas | truffel | 18.50 


SALADES

caesar | parmezaan | scharrelkip | gepocheerd ei | ansjovis | bacon | 16.50
geitenkaas | granaatappel | rucola | quinoa | za'atar | yoghurt dressing | 17.50 
zoetelief | coquilles | gamba's | pata negra | eendenlever | truffel | 27.50

SIDE ORDERS

groene salade | 3.50
frites | 3.50
truffel-parmezaan frites | 4.50
zoete aardappel frites | 4.50

DESSERTS

ijshoorntjes | aardbei-basilicum | vanille-macadamia | witte chocolade-kers | 7.50
meringue | witte chocolade | passievrucht | mango | 9.50
patisserie | seizoensgebonden assortiment | 5.50
espresso martini | kahlúa | vodka | espresso | 7.50 
scroppino | limoen | vodka | cava | 6.50
friandises | wisselende zoetigheden | 5.50
selectie kazen | vijgencompote | notenbrood kletskep | 13.50

DESSERTWIJN

L'ilot de Haut Bergeron | Sauternes | 6.50
Hausmann | Beerenauslese | 5.00