






# Shared Dining

Ons keukenteam nodigt u van harte uit om bij ons te dineren, tussen 17:00 en 21:30 uur.

<b>Butcher's choice</b> Beenmergboter   geroosterde bloemkool roosjes	18,5
<b>Fried chicken cashew</b> Fried rice   zoet zuur wortel   zoute popcorn	17,0
<b>Coquilles</b> Venkel creme   krokante spek   limoen olie	17,5
<b>Bloemkool steak</b> Miso/ponzu marinade   kewpie mayonaise   teriyaki glaze   zoet zuur wortel/ komkommer/rode ui	16,5
<b>Sticky iberico ribs</b>  Homemade sweet glaze   mais fingers	15,5
<b>Zoete aardappel friet</b>  Aoli	7,5
<b>Tonijn tataki</b>  Wakame   sesam/soja dressing   cassave   zoetzuur rode ui   furikake	17,5
<b>Bieten tartaar</b>  Feta mousse   salade rucola	13,0
<b>Vitello tonnato</b> Langzaam gegaarde kalfslende   verse tonijn   tonijn dressing   gefrituurde kappertjes	16,0
<b>Gegrilde spitskool</b>  Crispy chili oil	7,5
<b>Oesters 3 stuks</b> Rode wijn vinaigrette	12,0
<b>Vis uit het seizoen</b> Gegrilde groene asperge   dragon   citroenbotersaus	18,5

## Desserts

<b>Tres leche taart</b> Met vanille room	7,5
<b>Churros</b> Kaneelsuiker   stroopwafelijns	7,5
<b>Espresso Martini</b> Vodka   koffielikeur   espresso	12,5
<b>Pornstar Martini</b> Vodka   passievrucht   vanille   aquafaba	12,5

Onze keuken werkt met de pure smaken van lokale seizoensproducten, die wij met zorg en zoveel mogelijk huisgemaakt bereiden.

Heeft u een vraag met betrekking tot de kaart of allergieën?  
Laat het ons weten. Wij helpen u graag!

**Wij accepteren alleen kaartbetalingen.**