



Olijven	4,5
Oester - gember-mignoinette, limoen	4,5
Oester, gegratineerd - pernod, broodkruim, peterselie	6
Zuurdesem brood - beurre noisette, nootmuskaat	7
Panisse - rozemarijn, chili olie, 3 st.	9
Kolokithokeftedes - courgettefritters met kardemomyoghurt, 3 st.	9
Zoete ui & kaas kroketjes, 3 st.	9
Burrata - verse vijg, olie van salie, amandel, munt	14
Kalfstong tonnato - kappertjes, citroen	14
Sardines - tomaat, toast, citroen	15
Schelpjes - raki, tomaat, koriander	16
Charcuterie (100 gr) - ingelegde groenten en olijfolie	16
Rivotti Baeri Kaviaar -sustainably harvested- 10 gr./30 gr.	29/59
Koolrabi - karnemelk, verjus, dragon, gember	14
Asperge - zilte groenten, lavas, tahini-beurre blanc	17
Steak Tartaar - labneh, harissa, olijf schorseneer	17
Crudo van vis – ajo blanco, andijviechutney, druif	17
Bloemkool - ras el hanout, zwarte knoflook, bergamot, pompoenpitolie	19
Gelakte kwartel - tamarinde, saffraanrijst, abrikoos	25
Vis van de dag - op de huid gebakken, caponata, basilicum	25
Lamsnek baharat - flageolets, yoghurt, munt	27
Entrecote op het Bot (500 gr) - ingelegde ui, fenegriekbéarnaise	69
Friet - huisgemaakte mayonaise	6
Gele biet – pistache, basilicum	7
Kropsla - za'atar-dressing, radijs	7

OUR FAVOURITES – 55 P.P.

Geen keuzestress

Wij serveren drie rondes met onze favoriete gerechten: snacks, koud en warm met sides.

Burnt cheesecake - saus van wilde bessen	9
Crumble - appel, kardemom, huisgemaakt vanille-ijs	9
Rabarber - yoghurt, merengue, ijs van basilicum, zuring	13
Chocolade - kers, whiskey, ijs van hazelnoot	13
Drie kazen van de Kaaskampanje - kweepercompote, pan carasau	17

