NL

LUNCH 12:00 - 15:30

FOCACCIA/BENEDICT

FOCACCIA AVOCADO 14
Huisgemaakte guacamole met paprika, cherrytomaat en kruim van zwarte olijf

FOCACCIA ANSJOVIS 14
Ingelegde ansjovis met knoflookmayonaise, artisjokharten en gefrituurde kappertjes

FOCACCIA CAESAR 15
Gesneden kipfilet met Caesar dressing, mizuna en geraspte Parmezaan

BENEDICT SERRANOHAM 17
Geroosterde brioche met truffeldip, serranoham, twee gepocheerde eieren en hollandaisesaus

BENEDICT OESTERZWAM 16
Geroosterde brioche met truffeldip, gebakken oesterzwammen, twee gepocheerde eieren en hollandaisesaus

BENEDICT ZALM 17
Geroosterde brioche met aioli, gerookte zalm, twee gepocheerde eieren en hollandaisesaus

BURGERS

BLACK ANGUS BURGER 22,5
Thousand Island style saus, cheddar, ijsbergsla, rode ui en kimchi - geserveerd met friet

AUBERGINE SCHNITZEL BURGER 20,5
Thousand Island style saus, cheddar, ijsbergsla, rode ui en kimchi - geserveerd met friet

SPECIALS

STEAK TARTAAR 16
Vitello-stijl met ansjovis- en tonijnmayonaise, postelein en zuurdesemkruim, geserveerd met pane carasau

KOUDE DOPERWTENSOEP 14
Met yoghurtgranité, gepekelde witte aalbessen en pistachecrumble

DRIEKLEURIGE TOMATEN EN GELE BIET SALADE 14
Met ingelegde gember, lavas en gepofte boekweit

KINGFISH CRUDO 16
Met Bloody Mary-dressing, radijs, komkommer en Timut peper

VRAAG NAAR ONZE VEGAN & VEGETARISCHE MOGELIJKHEDEN

Heb je allergieën? Laat het ons weten!

BIJGERECHTEN

ZOMERSALADE 5
Met botersla, witte puntradijs, komkommer en Franse dressing

FRIETJES 5
Met Belgische mayonaise

TRUFFEL FRIET 8
Met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas

BITES

ZUURDESMBROOD 8
Met Guernseyboter

FOCACCIA 9
Met auberginedip en olijfolie

DUNGESNEDEN WILDE BLAUWVINTONIJN 12
Zoutgerijpt met geroosterde amandelen en olijfolie

ZEEUWSE OESTER [PER STUK] 3,5
Met gochujang-ponzu mignonette en lente-ui

SALAMI VENKEL Van Buitengewone Varkens 10
Met Dijonmosterd en Amsterdamse augurken

KROKANTE BRIE 11
In sesam–togarashi panko met vijgenmosterd

BLOEMKOOLBITES 8
Met kappertjesketchup en popcornkruim

KIPPENDIJ-YAKITORI 10
Met zwarte knoflook-misomayonaise en gepofte wilde rijst

BITTERBALLEN 9
Met grove mosterd mayonaise

DESSERT & ZOET

BAKED ALASKA [OM TE DELEN] 10
Kokoscake, nougatparfait, bosbessencompote en eiwitschuim

CHEESECAKE 9
Geroosterde witte chocolade en passievrucht gel

PURE CHOCOLADEMOUSSE 9
Met kersen in rum-vanillesiroop en koffiekoekcrumble

AFFOGATO 6
Vanille ijs met espresso

SOESJES 4
Met bosbescoulis en slagroom

BOTERKOEK 3,5

ENG

LUNCH 12:00 - 15:30

FOCACCIA/BENEDICT

FOCACCIA AVOCADO 14
Homemade guacamole with bell pepper, cherry tomato and black olive crumble

FOCACCIA ANCHOVIES 14
Pickled anchovies with garlic mayonnaise, artichoke hearts and fried capers

FOCACCIA CAESAR 15
Sliced chicken breast with Caesar dressing, mizuna and grated Parmesan

BENEDICT SERRANO HAM 17
Toasted brioche with truffle dip, Serrano ham, two poached eggs and hollandaise

BENEDICT OYSTER MUSHROOM 16
Toasted brioche with truffle dip, pan-fried oyster mushrooms, two poached eggs and hollandaise

BENEDICT SALMON 17
Toasted brioche with smoked salmon, aioli, two poached eggs and hollandaise

BURGERS

BLACK ANGUS BURGER 22,5
Thousand Island-style sauce, cheddar, red onion iceberg lettuce and kimchi - served with fries

AUBERGINE SCHNITZEL BURGER 20,5
Thousand Island-style sauce, cheddar, red onion iceberg lettuce and kimchi - served with fries

SPECIALS

STEAK TARTARE 16
Vitello-style with anchovy en tuna mayonnaise, purslane and sourdough crumble, served with pane carasau

CHILLED PEA AND MINT SOUP 14
With yoghurt granite, pickled white currants and pistachio crumble

THREE-COLOUR TOMATOES AND YELLOW BEETROOT 14
With pickled ginger, lovage and poffed buckwheet

KINGFISH CRUDO 16
With Bloody Mary dressing, radish, cucumber and Timut pepper

ASK FOR OUR VEGAN & VEGETARIAN OPTIONS

Do you have an allergy? Please let us know!

SIDES

SUMMER SALAD 5
With butter lettuce, new season radish, cucumber and French dressing

FRIES 5
Served with Belgian mayonnaise

TRUFFLE FRIES 8
With grated Parmesan and truffle mayonnaise

BITES

SOURDOUGH BREAD 8
With Guernsey butter

FOCACCIA 9
With aubergine dip and olive oil

SLICED WILD BLUEFIN TUNA 12
Salt-cured with toasted almonds and olive oil

ZEELAND OYSTER [PER PIECE] 3,5
With gochujang–ponzu mignonette and spring onion

FENNEL SALAMI from Buitengewone Varkens 10
With Dijon mustard and Amsterdam pickles

CRISPY BRIE 11
Coated in sesame–togarashi panko with fig mustard

CAULIFLOWER BITES 8
With caper ketchup and popcorn crumble

CHICKEN THIGH YAKITORI 10
With black garlic miso mayonnaise and puffed wild rice

BITTERBALLEN 9
With wholegrain mustard mayonnaise

DESSERTS & SWEETS

BAKED ALASKA [TO SHARE] 10
Coconut cake, nougat parfait, blueberry compote and egg white foam

CHEESECAKE 9
With toasted white chocolate and passion fruit gel

DARK CHOCOLATE MOUSSE 9
With cherries preserved in rum-vanilla syrup and coffee cookie crumble

AFFOGATO 6
Vanilla ice cream with espresso

CHOUX PASTRY 4
With blueberry coulis and whipped cream

DUTCH BOTERKOEK 3,5