

Drinken

- Bubbels -

Cava Brut – Arte Latina

Glas **7**

Fles **35**

Champagne – Palmer & Co, Brut reserve

Chardonnay, pinot noir en pinot meunier

Halve fles **35**

Hele fles **65**

- Gin & cocktails -

Damrak Gin

[Frisse gin uit Amsterdam, met citrus tonen]

Fever Tree clementine tonic /

Kaneel / Sinaasappel

9

Iradier Y Bulfy

[Gin uit het baskenland]

Fever Tree tonic / Grapefruit

12

Jinzu Gin

[Frisse aroma's van citrus,
sake en kersenbloemen]

Fever Tree tonic / Citroen

12

Copperhead

[Zacht en fris met kruidige accenten]

Fever Tree tonic / jamaicaanse peper

12

Hooghoudt Jenever no. 45

[Rijke donkere jenever uit Groningen]

Russel & Co. Gingerale / Limoen / Munt

9

Negroni

[Klassieke bitterzoete cocktail uit Italië Gin /

Campari / Vermout / Sinaasappel

9



Humeur van de chef

Seabass

unripe strawberry / asparagus / hazelnut oil / cucumber / berries

✕

Foie gras & Spare rib (5)

melon / PX / beetroot

✕

Octopus (4)

lardo di colonnata / wild garlic / green olive / asparagus

✕

Sweetbread (6) *

mushrooms / beurre noisette / miso / crispy potato / chervil

✕

Lamb

rump / green cabbage / smoked marrow / za'atar / own gravy

✕

Licorice

blueberries / tarragon / cremeux

Try the whole 6 course menu for 65€

bites and amuses included

6 courses 65€

5 courses 55€

4 courses 45€

3 courses 38€

extra course: cheese off the kaasatelier 14€

* Sweetbread in stead of another dish: 5 euro supplement

Our kitchen works with allergens, ask our employees for more information.

