

## 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

### Tuna

avocado – raddish – passionfruit – cucumber – lime

✕

### Steak tartare (5)

wild garlic – sea vegetables – capers – egg yolk – caviar of herring

✕

### Plaice (6)

crab – spinach – little gem – saffron – bouillon

✕

### Red bream (4)

Anchovy – artichoke – fennel – taggiasche olive – beurre blanc of eel

✕

### Lamb

green herbs – couscous – broad bean – pancetta – tomato – black garlic

✕

### Strawberry

vodka – elderflower – melon

### 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€

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

