

LOUNGE BAR - FOOD SHARING

APERITIEF

Inktvis (G) crispies, shichimi mayonnaise	20 €
Krokante Nobashi garnalen (4st) (G,L) shiso, zoetzure mousseline, citrus en Timut peper	22 €
Brusselse wafel met zeewier - Dauricus kaviaar (G,L) oester crème, lime, dille	54 €
Fish sticks van tongsschar (6st) (G) nikkei tartar sauce	34 €
Smash gyros lam (G,L) zaatar, tzatziki, relish, bubu arare	24 €

ONZE CRISPY RICE

Crispy rice - Gerookte paling (4st) (G) ganzenlever, miso, nori, sesam bonito	36 €
Crispy rice - Avocado (4st) (G) shichimi, tomaat	28 €
Crispy rice - Wagyu beef (4st) (G) daikon, chilimayonnaise, look	32 €
Crispy rice - Hamachi, Dauricus kaviaar (4st) (G, L) oester maki, zure room	38 €

TO START

Peking eend salade (G) citrus, granaatappel, mango, passievrucht, hoisin	34 €
Sashimis op ijs (2st van elk) yellowtail, Bølmo zalm, tonijn, langoustine, Sint-Jakob	64 €
Shio koji Sint-Jakob plankton, Granny Smith, komkommer, selderij, jodiumparels	38 €
Wagyu beef dry aged (G,L) carpaccio, parmezaan, rucola, kappertjes	36 €
Bao brood (2st) (G) scharrelkip, marmer ganzenlever, Hoisin saus, nougatine	32 €
Bouchot mosselen uit de Baai van Mont-Saint-Michel (L) curry, kaffir, mousseline van koko's melk, koriander, platte peterselie	34 €
Gyozas van langoustine (4st) (G) Consommé van pekingeend, gerookte paling, cantharellen, lente-uitjes	46 €
Rode koningskrab van de Barentszee (L) beurre blanc, Malabar peper	58 €
Sint-Jakobsnootjes - Dauricus kaviaar (4pc) (L) in de schelp gestoomd met zeewier, gerookte ratteboter, chlorofyl van peterselie	68 €

G : Gluten
L : Lactose

TO CONTINUE

Tartaar van rode tonijn « Américain » stijl "Sea Grill" stijl , frietjes, sucrine	64 €
Gekonfijte kabeljauw in olijfolie (L) gerookte sobacha, schelpdieren, yuzu, Bonnotte van Noirmoutier	58 €
Gestoomde zeebaars, "perle blanche" oesters (G) sake bouillon, soja, gefrituurde look, koriander, lente-ui	60 €
Mini burgers - kalfszwezerik (min. 2st) (G,L) kreeftenbéarnaise, frietjes	28 €/stuk
Spare ribs plum saus pinda's, sesam, lente-ui	38 €
In wijnbladeren geroosterde cockerel (2pers) (L) met ganzenlever gekonfijte witloof, grenailles aardappel	35 €pp
Black Angus USA entrecote (400 gr) (2pers) gewoon gebakken, frietjes, sla, mayonaise	42 €pp
Secreto" Iberisch varkensvlees (2pers) (G) chermoula, schelpdieren, harissa, piquillos, fregola, courgette	36 €pp

DESSERTS

Dame blanche (L) Tahiti vanille, bittere chocoladesaus	19 €
Ile flottante (L) custard met kruiden, appel karamel	18 €
Vijgentaart (G, L) Baileys, verbena, speculoosijs	19 €
Pavlova van bosbessen (L) pijnboompitten, tagetes, yoghurtijs	19 €
Citrus pannenkoeken soufflé kokosnoot, groene shiso	21 €

Aarzel niet ons personeel te raadplegen m.b.t. het aantal te bestellen gerechten.