

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 ventreche van zalm (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 € |

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 € |

G : Gluten
L : Lactose

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