

MENU

brood - gerookte boter	4
oester - mignonette - citroen (per 3)	12
oester - ajo blanco - framboos (per 3)	12
viskoekje - sesam - karamel - gamba	9
kingfish - vanille - tomaat - watermeloen - kamille	13
bloemkool - hazelnoot - lavas - gezouten limoen	10
prei - dragon - kappertjes - pistache - lotuswortel	11
burrata - perzik - pruim - salsa verde	13
buikspek - radijs - kimchi - katsuobushi	13
maitake - mais - yuzu - zeesla	16
spitskool - duxelles - walnoot - aardappel - peterselie	17
lamsschenkel - ras el hanout - dadel - labneh	24
vis van de markt	-
chefs menu - selectie door chef Amadou (p/p)	56

SIDES

pommes fondantes	6
haricots verts - gezouten citroen	6

DESSERTS

kazen van Kef (per stuk)	3,5
marquise - bramen - szechuan - bessen	9
geitenyoghurt - honingcake - verveine - aardbei	10
pannacotta - vijg - citroengras - limoenblad	10
chocolade truffel	2

MENU

bread - smoked butter	4
oyster - mignonette - lemon (3 pieces)	12
oyster - ajo blanco - raspberry (3 pieces)	12
fish cake - sesame - caramel - gamba	9
kingfish - vanilla - tomato - watermelon - chamomile	13
cauliflower - hazelnut - lovage - salted lime	10
leek - tarragon - capers - pistachio - lotus root	11
burrata - peach - plum - salsa verde	13
pork belly - radish - kimchi - katsuobushi	13
maitake - corn - yuzu - seaweed	16
cabbage - duxelles - walnut - potato - parsley	17
lamb shank - ras el hanout - date - labneh	24
catch of the day	-
chefs menu - selection by chef Amadou (p/p)	56

SIDES

pommes fondantes	6
haricots verts - salted lemon	6

DESSERTS

cheeses from Kef (per piece)	3,5
marquise - blackberries - szechuan - berries	9
goat yoghurt - honey cake - verbena - strawberry	10
pannacotta - fig - lemongrass - lime leaf	10
chocolate truffle	2