

MENU

chefs menu - selectie door chef Amadou (p/p)	58
brood - gerookte boter	4
oester - mignonette - citroen (per 3)	12
oester - leche de tigre - passievrucht - kiwi - (per 3)	12
viskoekje - sesam - karamel - gamba	10
langoustine - lindebloesem - duindoorn - lamsoor	11
koolrabi - aalbes - hazelnoot - witte asperge - watermeloen	12
zalm - sake - jeneverbes - oester - cassis - aloë vera	14
mais - parmezaan - amsterdamse ui - zwarte bonen - sardine	13
prei - kokkels - mosterd - gepofte knoflook	12,5
bloemkool - zwarte rijst - rozen - ui - tijm	18
lam - witte bonen - salsa verde - parelgort - tuinbonen	23,5
vis van de markt	-

SIDES

pommes fondantes	6,5
haricots verts - gezouten citroen	7

DESSERTS

kazen van Kef (per stuk)	3,5
panna cotta - kardemom - zwarte olijf - walnoot - hibiscus	9
magnolia - witte chocolade - aardbei - sereh	9
chocolade bonbon	2

MENU

chefs menu - selection by chef Amadou (p/p)	58
bread - smoked butter	4
oyster - mignonette - lemon (3 pieces)	12
oyster - leche de tigre - passionfruit - kiwi(3 pieces)	12
fish cake - sesame - caramel - prawn	10
langoustine - lime blossom - sea buckthorn - sea aster	11
kohlrabi - currant - hazelnut - white asparagus - watermelon	12
salmon - sake - juniper - oyster - cassis - aloë vera	14
corn - parmesan - Amsterdam pickled onions - black beans	13
leek - clams - mustard - puffed garlic	12,5
cauliflower - black rice - roses - onion - thyme	18
lamb - white beans - salsa verde - pearl barley - broad beans	23,5
catch of the day	-

SIDES

pommes fondantes	6,5
haricots verts - salted lemon	7

DESSERTS

cheeses from Kef (per piece)	3,5
panna cotta - cardamom - black olive - walnut - hibiscus	9
magnolia - white chocolate - strawberry - sereh	9
chocolate bonbon	2