

## CLASSICS - A LA CARTE

Vegetarische springrol met wakame, shiitake en gele curry <i>Vegetarian springroll with wakame, shiitake and yellow curry</i>	20,50
Crispy softshell krab met spicy mango, kokos en bonito <i>Crispy softshell crab with spicy mango, coconut and bonito</i>	25,50
Lauwarme sushi rijst met gerookte paling, foie gras en geroosterde sesam vinaigrette <i>Lukewarm sushi rice with smoked eel, foie gras and french dressing of sesame</i>	29,50
Jamaicaanse runder short ribs met salsa van pompoen, gepofte paprika en Oost-Indische kers <i>Jamaican beef short ribs with salsa of pumpkin, roasted peppers and East Indian cherry</i>	29,50
Kaasplateau <i>Cheese plate</i>	16,50
Citroen crème brûlée met compote van bramen, merengue en rozenijs <i>Lemon creme brulee with compote of blackberries, merengue and roses ice cream</i>	14,50
Dessert van pure chocolade met gezouten caramel fudge, vanille roomijs en bladgoud <i>Dessert of pure chocolate with salty caramel fudge, vanilla ice cream and gold leaf</i>	14,50

# MENU

Woensdag 9 oktober 2019 – woensdag 23 oktober 2019

Dungesneden makreel met ingelegde radijs, groene appel en sambai

*Thinly sliced mackerel with pickled radish, green apple and sambai*

A La Carte 21,50

Zacht gegaarde kabeljauw met gegrilde coquille, cremeux van topinamboer, ansjovis en chorizo

*Softly cooked cod with grilled scallops, creme of jerusalem artichoke, anchovy and chorizo*

A La Carte 28,50

Geroosterde scholfilet met “uiensoep”, cèpes en gruyère bitterbal

*Roasted plaice with “onion soup”, cepes and deep-fried gruyere crisp*

A La Carte 25,50

“Taco el pastor” met chipotle, mole en avocado

*“Taco el pastor” with chipotle, mol and avocado*

A La Carte 25,50

Geroosterd ezelstuk van Angus met groene kool, anjischampignons en luchtige aardappel

*Roasted tri-tip of Angus with green cabbage, agaricus arvensis and airy potato*

A La Carte 31,50

Dessert van ananas, kokos, pandan en lychee

*Dessert pineapple, coconut, pandan and lychee*

A La Carte 14,50

## Menu

\* 2 gangen 37,50

3 gangen 48,00

4 gangen 57,50

5 gangen 67,00

6 gangen 76,50

## Wijnarrangement

2 gangen 18,00

3 gangen 26,50

4 gangen 34,00

5 gangen 41,00

6 gangen 47,50

*Bent u BOB? Laat het ons weten.*

- *alleen tijdens lunch*

Heeft u dieetwensen of allergieën? Wij passen uw gerechten hier graag op aan. Echter, wij zijn genoodzaakt om een supplement bedrag hiervoor te rekenen a 7,50 per persoon wanneer wij hier voorafgaand aan uw komst niet over zijn geïnformeerd.

AIM

RESTAURANT