

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
Zacht gegaarde kabeljauw met oester cremeux, citroengras en zomertruffel <i>Softly cooked cod with oyster cream, lemongrass and summer truffle</i>	28,50
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
Geroosterde kalfspicanha met peulvruchten, piccalilly en grove mosterd <i>Roasted picanha of veal with legumes, piccalilli and mustard</i>	33,50
Kaasplateau <i>Cheese plate</i>	15,50
Pure chocolade dessert <i>Dessert of pure chocolate</i>	14,50
Dessert van "Piña Colada", ananas, kokos en kaffir limoen <i>Dessert of "Piña Colada", pineapple, coconut and kaffir lime</i>	14,50

MENU

Dinsdag 30 juli 2019 – dinsdag 13 augustus 2019

Tartaar van wilde zeebaars met passievrucht, nori en dashi bouillon

Tartare of wild seabass with passion fruit, nori and dashi broth

A La Carte 23,50

Gerookte runderlende met burrata en steak tartaar van tomaat

Smoked beef loin with burrata and steak tartare of tomato

A La Carte 20,50

Luchtige aardappel met gerookte paling, haringkuit en waterkers

Airy potato with smoked eel, herring roe and watercress

A La Carte 22,50

Crispy scholfilet met hollandse garnalen, zilte groente en gerookte citroen beurre blanc

Crispy plaice fillet with Dutch shrimps, salty vegetables and smoked lemon beurre blanc

A La Carte 22,50

Zacht gegaard buikspek met salsa van krab, groene appel en doperwt

Softly cooked pork belly with crab salsa, green apple and green pea

A La Carte 31,50

Pavlova met citroensorbet, bosvruchten en witte chocolade

Pavlova with lemon sorbet, forrest fruits and white chocolate

A La Carte 14,50

Menu

* 2 gangen 36,50

3 gangen 47,00

4 gangen 56,50

5 gangen 66,00

6 gangen 75,50

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