



TASTING MENU

APPETIZER TRIO

Local cherry tomato caprese salad
mozzarella | basil | balsamic

Grilled Caribbean shrimp 'BLT'
(bacon-lettuce-tomato) crostini | chipotle sauce

Cream of cauliflower with curry
crisp kalamata olive | Bresola ham

ENTREE 'Land & sea'

Grilled rib eye steak marinated with rosemary
& tempura of baby octopus
green peppercorn jus | shiitake mushroom
turnip puree | Parmesan polenta fries

DESSERT

Caramel waffle cake with apple & cinnamon
'Bastonje' vanilla ice cream | rum anglaise with
raisins | salted caramel popcorn

VOORGERECHT TRIO

*Lokale cherry tomaten caprese salade
mozzarella | basilicum | balsamico*

*Gegrilde Caribische garnaal 'BLT'
(spek-sla-tomaat) crostini | chipotlesaus*

*Bloemkoolcrème met curry | knapperige
Kalamata-olijf | Bresola ham*

HOOFDGERECHT 'Land & sea'

*Gegrilde rib eye steak gemarineerd met
rozemarijn & tempura van baby-octopus
groene peper jus | shiitake champignon
koolraap puree | Parmezaanse polenta frietjes*

NAGERECHT

*Caramel wafelcake met appel & kaneel
Bastonje vanille-ijs | rum anglaise met rozijnen
gezouten karamel popcorn*

Three course menu - Ang. 79,50 p.p. (incl 9% sales tax)

Fun Miles: Naf. 40.00 + 1,575 miles or 3,575 miles only

