



## TASTING MENU

### APPETIZER TRIO

Smoked salmon & goat cheese bonbon  
poppy seed | leek hay | ripe olive gel

Goat merguez sausage | couscous | pistachio  
apricot | smokey-tamarind sauce

Roast pumpkin gazpacho | honey | chipotle  
feta cheese | pumpkin seed | basil oil

### MAIN COURSE

Grilled aged Rib eye steak  
red onion structures; red onion crisps  
with anchovies and red onion compote  
with balsamico | creamy mushroom polenta  
butter fried chard, mushroom and almond  
gorgonzola-chili butter

or

Caribbean 'bouillabaisse' | two types of  
grilled local fish | fennel & leek | saffron  
potato gnocchi | baby vegetables

### DESSERT

Prunes cake | red wine & cognac stewed prunes  
with orange and star anis | vanilla ice cream  
with salted prunes | ginger Chantilly with Greek  
yoghurt | sugared pecans

### VOORGERECHT TRIO

*Gerookte zalmbonbon gevuld met geitenkaas  
maanzaad | prei 'nestje' | zwarte olijvengel*

*Merguez worst van geitenvlees | couscous  
pistache | abrikoos | gerookte tamarinde saus*

*Geroosterde pompoen gazpacho | honing chipotle  
fetakaas | pompoenpitten | basilicumolie*

### HOOFDGERECHT

*Gegrilde gerijpte Rib eye steak  
structuren van rode ui; rode uienchips met  
ansjovis en rode uiencompote met balsamico  
romige champignonpolenta | in boter  
gebakken snijbiet, champignons en amandel  
gorgonzola-chiliboter*

of

*Caribische 'bouillabaisse' | twee gegrilde lokale  
vissoorten | venkel & prei | saffraan  
aardappelgnocchi | babygroenten*

### NAGERECHT

*Pruimentaart | rode wijn & cognac gestoofde  
pruimen met sinaasappel en steranijs | vanille-ijs  
met gezouten pruimen | gember Chantilly met  
Griekse yoghurt | gesuikerde pecannoten*

*Three course menu – Ang. 79.50 p.p. (incl 9% sales tax)*

Fun Miles: Naf. 40.00 + 1,975 miles or 3,975 miles only



Dishes can also be ordered separately or in combination with the à la carte menu  
Appetizers Ang. 22.00 | Entree Ang. 49.00 | Dessert Ang. 18.00  
*Gerechten kunnen ook los besteld worden of in combinatie met het à la carte menu*  
Voorgerechten Ang. 22,00 | Hoofdgerecht Ang. 49,00 | Dessert Ang. 18,00