



TASTING MENU

APPETIZER TRIO

Salmon, marinated in red beet
cucumber & green apple gazpacho
avocado horseradish gel

'Fryoli' of chicken with bacon, ginger,
sesame and leek | tomato soya gel

Roasted carrot curry soup | almonds | scallions
chili flakes | sour cream

MAIN COURSE

Grilled strip loin steak and jumbo shrimp
with chorizo crumble | onion & chard
sweet potato truffle mash
Hollandaise with chimichurri

alternative: grilled salmon

DESSERT

Caramel glazed white chocolate & orange
'bombe' | star anise cookie crumble
with orange | white port marinated
orange segments | torched banana
pomegranate syrup

VOORGERECHT TRIO

*Zalm, gemarineerd in rode biet
gazpacho van komkommer & groene appel
gel van mierikswortel en avocado*

*'Fryoli' van kip met spek, gember,
sesam en prei | tomaten-soja-gel*

*Geroosterde wortel-currysoep | amandelen
lente-uitjes | chilivlokken | zure room*

HOOFDGERECHT

*Gegrilde entrecote en gamba's met
chorizo kruimel | geglaceerde ui en snijbiet
getruffeerde zoete aardappelpuree
Hollandaise sauce met chimichurri*

alternatief: gegrilde zalm

NAGERECHT

*Karamel geglazuurde witte chocolade &
sinaasappel 'bombe' | koekkrumel met steranijs
en sinaasappel | witte port gemarineerde
sinaasappelsegmenten | gebakken banaan
granaatappelsiroop*

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*

