



CHEF'S MENU

Three course menu – Naf. 85.00 p.p. (incl 9% sales tax)

Wine pairing – Naf. 42.50 p.p.

APPETIZER DUO

Yellowfin tuna carpaccio | pickled mango,
cilantro and green peppercorns | cucumber pearls
olive oil marinated red onions
cream of horseradish

Celery salted crisp fried shrimp
grilled watermelon & grapefruit salad with fennel
pink gin & mint vinaigrette | ripe olive gel

VOORGERECHT DUO

*Carpaccio van geelvintonijn | ingelegde mango,
koriander en groene peperkorrels | parels van
komkommer | in olijfolie gemarineerde rode ui
crème van mierikswortel*

*Knapperig gebakken garnaal met selery zout
gegrilde watermeloen & grapefruitsalade met venkel
roze gin & munt vinaigrette | rijpe olijvengel*

Quinta da Raza 'Raza' DOC 2020 Vinho Verde, Portugal – 13.50

MAIN COURSE

Grilled beef rump cap (Picanha) | duck liver butter
with black garlic | port and aged balsamic pan jus
potato & turnip mash with parmesan cheese
mustard seed crusted sugar snap peas

HOOFDGERECHT

*Gegrilde runderrug (Picanha) | eendenleverboter
met zwarte knoflook | port en gerijpte balsamico
pan jus | aardappel-raappuree met parmezaanse kaas
suikererwten met mosterdzaadkorst*

19 Crimes Cabernet Sauvignon 2018 South Eastern Australia – 17.00

Red snapper filet | velouté sauce
potato & turnip mash with parmesan cheese
mustard seed crusted sugar snap peas

*Red snapper fillet | velouté saus
aardappel-raappuree met parmezaanse kaas
suikererwten met mosterdzaadkorst*

Calvet Alsace Pinot Blanc 2018, Alsace France – 17.00

DESSERT

Deconstructed Black Forest cake | cacao sponge
cake | cherry brandy ice cream | vanilla mascarpone
mousse | cherry brandy marinated cherries
espresso crumble | 'kirschwasser'

NAGERECHT

*'Deconstructed' Black Forest taartje | cacaobiscuit
kersenbrandewijnroomijs | vanille-mascarpone
mousse | kersenbrandewijn gemarineerde kersen
esspressokruimel | 'kirschwasser'*

Bartenura Mascato d'Asti DOCG 2020, Italy – 13.50

Dishes can also be ordered separately or in combination with the à la carte menu
Appetizers Naf. 22.00 | Entree Naf. 49.00 | Dessert Naf. 18.00

*Gerechten kunnen ook los besteld worden of in combinatie met het à la carte menu
Voorgerechten Naf. 22,00 | Hoofdgerecht Naf. 49,00 | Dessert Naf. 18,00*