



A P E R I T I E F

- Naturalmente Frizzante** Casa Belfi € 8
Glera – Veneto – Italië
Pét-Nat: *citrus & vol, mineraal*
- Priorat Natur Vermut Blanco** € 8
Granache, Macabeo & Pedro Ximénez –
Catalonië, Spanje
*Intens, aromatisch & kruidig
(zonder toegevoegde sulfiet)*
- LeFort Tripel** 8,8 % (33cl) € 4,50
Brouwerij Omer Vander Ghinste
Goudblond – *Fruit, Kruidig & zachte afdronk*
- Purple Rain** (cocktail) € 10
Tanqueray Black Currant Gin – Citrus
Lavendel – Crème de Violette – Tonic
Floraal, Bitterzoet & Fris
- The Mexican Hustler** (cocktail) € 11
Mezcal – Pompelmoes
Koriander - Limoen
Bitterzurig & Kruidig
- Bloomsbury Bee** (mocktail) € 7,50
Tanqueray Gin 0.0 – Komkommer
Venkelzaad – Tonic
Dorstlessend & Herbaal

EXPERIENCE menu € 54 p.p.
ontdek 10 gerechten om te delen doorheen 5
experiences. (exclusief cocktails)

SAM&N menu € 89 p.p.
ga voor de volledige ervaring met de ALL-IN formule en
ontdek het experience menu met 5 aangepaste
cocktails, water & koffie.

**Onze menu's zijn een vaste formule waar geen aanpassingen
voor mogelijk zijn; eenzelfde dinerformule per tafel**

A LA CARTE

(we adviseren hierbij 5 gerechten voor 2 personen)

- Zuurdesempizza – kakifruit – ricotta - sambal €15
- Venkel – octopus – vijgenblad €16
- Rundstartaar – rode biet – walnoot – verveine €17
- Aardpeer – aardpeer – aardpeer – ... €16
- Risotto roze kokosbonen – spruit – mossel – parmezaan €17
- Catch of the day – aardappel – mierikswortel €18
- Canette – wortel – boekweit – rode kool €19

- Mascarpone – fondant chocolade – koffie €10
- Appel – hooi – dulce de leche - pecannoot € 9
- Kaasdessert : cheese your moment €10

de aangepaste cocktails zijn steeds individueel bij
te bestellen bij een gerecht - € 8

EXPERIENCE / SAM&N

experience 1

Zuurdesempizza – kaki – ricotta – sambal
& Venkel – octopus – vijgenblad
cocktail: Tequila – Aperol – pompelmoes – winterkruiden

experience 2

Rundstartaar – rode biet – walnoot – verveine
& Aardpeer – aardpeer – aardpeer – ...
cocktail: Amari – Picon – Galliano – bloedsinaasappel

experience 3

Catch of the day – aardappel – mierikswortel
& Roze kokosbonen – spruit – mossel – parmezaan
cocktail: Vermouth – Sherry – Citrus – karwij – jasmijn

experience 4

Filet de canette – oosterse wortelsalade
& Boekweitnoodles – rode kool – sesam – ei
cocktail: Sake – Yuzu – citroengras – capucine

experience 5

Appel – hooi – dulce de leche – pecannoot
& Mascarpone – fondant chocolade – koffie
of Cheese your moment
cocktail: Rum – Falernum – Antica formula – limoen