



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) € 5
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) € 8
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 – kerstomaat – 'Nduja – tijm * €15
- Kropsla – octopus – bloedappelsien €16
- Bresaola – knolselder – hazelnoot – mierikswortel * €17
- Aardpeer – paté – beukenzwam – sesam * €16
- Tortellini – ricotta – spinazie – nori * €17
- Makreel – pomoen – boerenkool – ponzu – jalapeno €18
- Parelhoen – pastinaak – bloemkool – chermoula * €19

- Bounty; kokos – fondant chocolade – caramel €10
- Panna cotta – honing – passievrucht – mango €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 – kerstomaat – 'Nduja – tijm
& Kropsla – octopus – bloedappelsien
cocktail: Sake – Suze – Aloë Vera – citroen

experience 2

Knolselder – mierikswortel – hazelnoot – Bresaola
& Paté – aardpeer – beukenzwam – sesam
cocktail: Bourbon – pompelmoes – kaneel – kaffir

experience 3

Makreel – pompoen – boerenkool – ponzu
& Panisse – bloemkool – Griekse yoghurt
cocktail: Vermouth – Aquavit – verbena – fenegriek – kamille

experience 4

Parelhoen – pastinaak – chermoula
& Tortellini – ricotta – spinazie – nori
cocktail: Gin – Grand Marnier – Oleo Saccharum – rozemarijn

experience 5

Kokos – fondant chocolade – caramel
& panna cotta – honing – passievrucht – mango
of Cheese your moment
cocktail: Rum – kumquat – amaro – chili – limoen