

Dit is een impressie van ons tasting menu.  
Het menu wat wij nu serveren wijkt hiervan af.

## Vlees, Vis & Groenten menu

Pani puri - indiase kruiden - appel - kurkuma

-

Borani - Iraanse hangop - biet - krokante chili  
olie - papadum

-

Tostada - zwaardvis - groene kruiden crème - vijgen  
- chioggia biet - nectarine - zalm eitjes

Bief tartaar - dragon - pecan in char chiu - XO -  
dadels

-

Peer - pancetta - vadouvan - balsamico parels

Zoete aardappel - inktvis - chorizo - nori -  
pernod/limoen dressing

-

Gepofte prei - ansjovisdressing - krokante  
aardappel - parmezaan

Lamsbout - Mango hangop - muntsalade - paprika -  
dukkah

-

2 kazen - hollandse poffertjes - marshmallow -  
citroengrassorbet

## Groenten menu

Baby mais - mais aioli - maiskruim

-

Libanees platbrood - zeewier boter - limoen peper -  
nori

-

Sando - tartaar van biet - gefrituurde kappertjes -  
miso

Witlof schuitjes - kaas - walnoten - croutons -  
sinaasappel olie - XO

-

Erwten - macadamia - bouillon - Thaise tom kha  
schuim

Glasnoedels - stokzwammetjes - 5 spices schuim -  
gesuikerde hazelnoot

-

Gelakte aubergine - zoete aardappel - gemarineerde  
spinazie - krokante chili olie - rozijnen

Gegrilde spruiten - lychees - Thaise pindasaus -  
gepofte mihoen

-

2 kazen - hollandse poffertjes - marshmallow -  
citroengrassorbet