

VOORGERECHT

Carpaccio van gerookte runder rib-eye 15.50

Pijnboompitten • Parmazaan • waterkers • truffelmayonaise
(met eendenlever krullen + 3.50)

Ceviché van roodbaars 14.50

Rode peper • mango • rode ui • koriander

Buffalo Mozzarella 15.50

Datorino tomaat • groene pesto • Proscuito van het LiVar

Spicy tuna & salmon sushi 16.50

Crème van edame • ponzu gel • krokante rijstvel met furikake

Chef's knollen tuintje 14.50 ✓

Knolselderij • rode biet • radijs • pastinaak • groene kruiden

SOEP

Tom kha kai 9.50

Kip & gamba • champignon • mini mais • koriander

Pomodori 8.50 ✓

Crème fraîche • basilicum

HOOFDGERECHT

“ Thai Me Up “ (vegan groene curry) 18.50 ✓

Tofu • bimi • mini mais • Thaise basilicum • gefrituurde uitjes

Black Angus flat iron steak 25.50

Gepofte groenten • gekonfijte roseval • Jack Daniels saus

Ravioli di stagioni 17.50 ✓

Passende seizoensgarnituur • begeleidende saus

Noordzee kabeljauw 25.00

Salsa verde • courgette • truffel aardappel mousseline

Gateway to the World burger 18.50

Brioche • truffle-mayonaise • roseval aardappel
(met eendenlever krullen + 3.50)

Catch of the day 23.50

Passende seizoensgarnituur • begeleidende saus

Bijgerechten Frites • Basmati rijst • Wokgroenten • Gemengde salade **3.50**

DESSERT

Piña Colada 9.50

Ananas • kokos ijs • crunchy caramel • munt

Crème brûlée & roomijs 8.50

In wisselende samenstelling

Signature Chocolate Inspiration 11.50

Gezouten karamel • fudge • chocolade

Kaasplateau 11.50

Rozijnenbrood • balsamico stroop

Friandises 8.50

Luxe assortiment voor bij de koffie