

Gourmet Bites

Vegetarisch | Vegetarian

“Arbequina”	€ 6,00
Boerenolijven uit Spanje <i>Rustic olives from Spain</i>	
“la Bella Cerignola”	€ 6,00
Gourmet Olijven uit Puglia <i>Gourmet olives from Puglia</i>	
Olijven Bowl Olive Bowl	€ 9,50
Tapenade van groene olijven en artisjok – scrocchi - La Bella Cerignola - Arbequina <i>Tapenade of green olives and artichoke – scrocchi - La Bella Cerignola - Arbequina</i>	
Special Bowl Méditerranée	€ 10,50
Zongedroogde tomaten - gemarineerde paddestoelen – aioli - scrocchi <i>Sundried tomatoes - grilled mushrooms – aioli - scrocchi</i>	
Brood Bread	€ 4,00
Olijfolie - Himalaya zout <i>Olive oil - Himalaya salt</i>	

Kaviaar | Caviar

Baerii (10 gram)	€ 29,50
Gekweekte kaviaar - blini's - crème fraîche d'Isigny <i>Farmed Caviar - blini - crème fraiche d'Isigny</i>	
Blick Pearl (10 gram)	€ 35,00
Gekweekte kaviaar - blini's - crème fraîche d'Isigny <i>Farmed Caviar - blini - crème fraiche d'Isigny</i>	
Imperial (10 gram)	€ 42,00
Gekweekte kaviaar - blini's - crème fraîche d'Isigny <i>Farmed Caviar - blini - crème fraiche d'Isigny</i>	
Flight of Caviar (30 gram)	€ 97,50
Baerii - Blick Pearl – Imperial - blini's - crème fraîche d'Isigny	

Vis | Fish

Blini's (4 stuks/ 4 pieces)	€ 8,50
Mousse van gerookte zalm – zalm keta <i>Mousse of smoked salmon – salmon keta</i>	

Al ons brood word gebakken door het Vlaamsch Broodhuys
All our bread is baked by Het Vlaamsch Broodhuys

Vlees | Meat

Charcuterie schotel Selection of charcuterie	€ 18,50
Drie exclusieve vleeswaren - La Bella Cerignola - brood <i>Three different kinds of charcuterie - La Bella Cerignola - bread</i>	
Jamon Iberico Pata Negra (100 gram)	€ 21,00
Bellotta 45 maanden gerijpt - Arbequina - brood <i>Bellotta aged 45 months - Arbequina - bread</i>	
Boerenpaté Farmers Paté	€ 9,50
Amsterdams zuur - brood <i>Amsterdam pickels - bread</i>	
Medjoul dadels Medjoul dates (4 stuks/ 4 pieces)	€ 9,00
Uit de oven - gevuld met Parmigiano Reggiano - spek <i>From the oven - stuffed with Parmigiano Reggiano - bacon</i>	
Gekonfijte Kwartelboutjes Quail legs confit	€ 10,50
Truffel mayonaise <i>Truffle mayonnaise</i>	
Escargots Snails (6 stuks/ 6 pieces)	€ 9,50
Wijngaardslakken – kruidenboter <i>Snails – herb butter</i>	
Gebakken Eendenlever Pan fried Duck liver	€ 15,50
Brioche - Aceto Balsamico - Himalaya zout <i>Brioche - Aceto Balsamico - Himalaya salt</i>	

Kaas | Cheese

“Bee Stings”	€ 10,50
Parmigiano Reggiano – truffel honing - zwarte peper <i>Parmigiano Reggiano - truffle honey - black pepper</i>	
Kaas plateau van 3 kazen Cheese plate 3 kinds	€ 17,50
Kaas plateau van 5 kazen Cheese plate 5 kinds	€ 23,00
Noten vijgenbrood – crackers – gedroogd fruit <i>Nut figbread - crackers - dried fruits</i>	
St.Marcellin kaas St.Marcellin Cheese	€ 9,50
Uit de oven - brood <i>From the oven - bread</i>	

Dessert

Chocolade vijgen cake Chocolate fig cake	€ 7,50
Vanille roomijs <i>Vanilla ice cream</i>	

Meldt uw voedsel allergie bij onze sommeliers a.u.b.
Please inform our sommeliers about any food allergies