

VOORGERECHT

CARPACCIO GEROOKTE EENDFILET 16
Lychee, 5-spices sojasaus, cashewnoot, bosui

SCANDINAVISCH TARTAAR 13
Gerookte zalm, mango, avocado, kewpie mayonaise

LIBANESE NACHOS 🌱 15
Arabisch flatbread, sumak, fatteh van aubergine, ui, linzen, sesam 'yoghurt', munt

ITALIAANSE PREI-KOOLRABISOEP 🌱 9
Met huisgemaakte knoflookcroutons

HOOFDGERECHT

SIRLOIN STEAK 30
Grill, Café de Paris saus, geserveerd met salade en friet

ZARZUELA 28
Spaanse visschotel, zeevruchten, venkel, paprika, tomaat-wortelsaus, patatas

MAROKKAANSE TAJINE 🌱 26
Courgette, wortel, abrikoos, kikkererwt, tomaat, met pilaf (būlgūr met dunne pasta) en Libanese komkommersalade

NAGERECHTEN

LEMON CURD PIE 🌱 11
Verrassend lekker, met basilicum citroenijs, een vleugje lavendel

MONCHOU D'AMOUR 11
Monchoutaartje met kersen topping, slagroom

CHOCOLADE MOUSSE 🌱 10
Speculoos crunch, gezouten karamel

🌱 = VEGAN

Op de rekening wordt 5% groeps korting verrekend excl dranken.

STARTERS

CARPACCIO SMOKED DUCK FILLET 16
Lychee, 5-spice soy sauce, cashew nut, spring onion

SCANDINAVIAN TARTARE 13
Smoked salmon, mango, avocado, kewpie mayonnaise

LEBANESE NACHOS 🌱 15
Arabic flatbread, sumac, eggplant fatteh, onion, lentils, sesame 'yogurt', mint

ITALIAN LEEK-KOHLRABI SOUP 🌱 9
With homemade garlic croutons

MAIN COURSE

SIRLOIN STEAK 30
Grill, Café de Paris sauce, served with salad and fries

ZARZUELA 28
Spanish fish dish, seafood, fennel, pepper, tomato-carrot sauce with patatas

MOROCCAN TAJINE 🌱 26
Zucchini, carrot, apricot, chickpea, tomato, with pilaf (būlgūr with thin pasta) and Libanese cucumber salad

DESSERT

LEMON CURD PIE 🌱 11
Surprisingly delicious, with basil lemon ice cream, a hint of lavender

MONCHOU D'AMOUR 11
Monchou cake with cherry topping, whipped cream

CHOCOLATE MOUSSE 🌱 10
Speculoos crunch, salted caramel

🌱 = VEGAN

5% group discount will be deducted from the bill, excluding drinks.