

Menukaart Lounge

Italiaanse delicatessen €9

Olijven | Tapenades | Hummus | Grissinis

Goujonnettes de plie € 15

Gefrituurde verse pladijsreepjes | verse tartaar | 7 stuk

Calamares Romana € 11

Gefrituurde inktvisringen | Limoen-look mayonaise | 7 stuks

Tataki van tonijn € 15

Kortgebakken tonijn | Thaise Vinaigrette | Adame salade | 7 stuks

Scampi Tempura € 10

Verse tuinkruidendip | 7 stuks

Kroketjes "Ham & Cheese € 10

7 stuks

Garnaalkroketjes € 14

7 stuks

Kaaskroketjes € 9

9 stuks

Patatas Bravas | Gelakte Breydelham "Teriyaki" € 12

Nacho's Maison € 13

Cheddar | Tartaar van tomaat | Basilicum | Chef's secret

Gamba's in look € 15

Peterselie | Citroen | 7 stuks

Gravlax zalm € 14

Vinaigrette van honing | Zoet gemarineerd

Oesters € 12

Fine claires de l'orleonais | 6 stuks

Sushi € 14

Zalm / soja / wasambi

Dessert "Garden of Love" € 13

Macaron de Paris | Boule de Berlin | Dark Brownie | Tarte Citron | Pastel de Nate

Chocolade Deluxe € 11

Chocomousse | Tartelet ganache | Dark Brownie | Marshmellow

Lounge voor € 85

Olijven | Tapenades | Hummus | Grisinnis | Toasten | Gekarameliseerde hazelnoten

Sharing plate 1

Goujonnettes de plie
Tartaar van zalm | Turks brood
Huisgemaakte garnaalkroketjes
Luxueus soepje

Sharing plate 2

Sushi met zalm
Huisbereide Taco's
Croquette Tom Kai Kai
Luxe Chicken Wings
Jonge gemarineerde Tricolore worteltjes

Sharing plate 3

Traag gegaarde spare ribs
Gemarineerd lamskroontje
Gamba's à la chef
Quiche Middle East
Patatas bravas | Gelakte Breydelham "Terryaki"

Dessert "Garden of Love"

Brownie
Boule De Berlin
Macaron de Paris
Tarte Citron
Chocolade creatie

Lounge op Oudejaarsavond

Olijven | Tapenades | Hummus | Grisinnis | Toasten | Gekarameliseerde hazelnoten

Kreeftencappuccino
Gegratineerde oester "Fine Champagne"
Huisgemaakte garnaalkroket
Coujonnettes de carrelet

Sushi met lagoustine
Taco met heilbot
Tom Kai Kai
Jonge gemarineerde tricolore worteltjes
Torentje van foie gras
Beignets van rivierkreeft

Gemarineerde Gamba's
Gelakte Ree Filet
Wild kroketje
Kleurrijk groententorentje
Hasselback potatoes

Dessert assortiment
Macaron de Paris
Chocolade horentje
Panna Cotta
Crispy Passion

Lounge VIP (tijdens jaar)

Coquille – Ponzu – Viool

Gegratineerde oester “Fine Champagne”

Tataki van tonijn – Thaise vinaigrette

Langoustine “Japanese Style”

King Krab – escabèche - boterschuim

Terrine van foie gras – kwee peer – crème van truffel

Krokantje van zuurdesem – poeder van popcorn

Pomme “Moscovite” – handgepelde Noordzeegarnalen

Kaviaar “Royal Belge Beluga”

Rubia Gallega “21 days dry aged – Jus van morieltjes

Pomme Bouchon – dagverse microgroentjes

Gisier Wildeman gegaard in zoethout – crème van hazelnoot

Roomijs van caramel

Infusie van Easy Living – sorbet van Pina Colada - Mango