

Experience **01** Shared Dining

Vleesplank | 14.5

Vier vleessoorten | Taralli | Olijfmayonaise

Kaasplank | 14.5

Vier kazen | Dadelbrood | Vijgenconfiture

Shunan Plate | 19.5

Gamba's | Steak Tartaar | Bruschetta

Palenque Plate | 21.5

Diamanthaas | Buratta | Ceviche

Atlas Plate | 21.5

Gnudi | Bruschetta | Ratatouille

Experience **02** Bites

Bitterballen | 9

8 stuks | Zwolse Mosterd

Krokante Kip | 9

8 stuks | Sriracha Mayonaise

Tempura Garnalen | 12

6 stuks | Ponzu Saus

Feta Sticks | 9

8 stuks | Honing Munt Saus

Olijven | 4.5

Knoflook | Gedroogde Tomaat

Brood & Dip | 6.5

Zuurdesembrood | 2 variërende dips

Oesters | 24 ^(4 p.s.)

Limoen | Ponzu Saus

Kaviaar | 55

Toast | Crème Fraîche

Truffelfriet | 6.5

Huisgemaakte Mayonaise | Parmezaanse Kaas

Boerenfriet | 5

Huisgemaakte Mayonaise

Experience **03** Chef's Menu

Steak Tartaar | 10.5

Klassiek | Gepocheerd Ei

Gekonfijte Eendenbout | 11

Hoisin | 5 spice
Romanesco | Zwarte Knoflookmayo

Diamanthaas | 11

Polenta | Seizoensgroente | Roquefort Jus

Varkenswang | 10.5

24 uur gegaard | Knolselderij
Seizoensgroente | Jeneverbes Jus

Krokante Zwezerik | 18.5

Aardappel | Portdruiven | Rode Port Jus

Gerookte Paling | 14.5

Krokante Aardappel | Peterselie
Koolrabi | Gegrilde Komkommer

Zeebaars | 13.5

Ceviche | Gele Wortel | Bloedsinaasappel
Chili Olie | Yuzu | Pistache

Dorade | 11

Dille Crème | Dille Olie | Zoetzure Komkommer
Waterkers

Ratatouille | 10

Quiche | Choronsaus | Gepocheerd Ei

Ravioli | 10.5

Eekhoorntjesbrood | Ricotta
Olijfpoeder | Grana Padano

Gnudi | 10.5

Zoetzure Ui | Spinazie | Krokante Aardappel