

## Diner kaart

<i>Pastrami</i> <i>van Schotse zalm / saffraan-mayo / wontonvelletjes / rode ui</i>	€ 13
<i>Peking Eend</i> <i>op Chinese wijze / hoi-sin saus / lente-ui en komkommer / pancakes</i>	€ 13
<i>Rauwe Tonijn</i> <i>plakjes / wasabi-dressing / Japanse soya / zeewier gerijpt in sesam</i>	€ 15
<i>Steak tartaar</i> <i>mosterdmayonaise / kappertjes / ansjovis / gekookt ei / cornichons</i>	€ 13
<i>Piepkuiken</i> <i>gemarineerd / sinaasappel-vinaigrette / gedroogde pancetta / aspergetips</i>	€ 14
<i>Paling</i> <i>van Eveleens / haricots verts / crème fraiche / groene kruidenolie</i>	€ 14
<i>Lamsracks</i> <i>gebraden / bombalisaus / asperges / mini shi-i-take</i>	€ 17
<i>Kabeljauwrug</i> <i>warme caprese / 12 jaar oude sherry azijn / gefrituurde basilicum</i>	€ 15
<i>Steak</i> <i>gebakken in gerookte peper / oesterzwammen / zwarte truffel / verse bieslook</i>	€ 15
<i>Vangst van de Dag</i> <i>gebakken / gerookte mosselen / jus van schaaldieren / zeegroente</i>	€ 16
<i>Coquilles</i> <i>gegratineerd / bechamel van Thaise curry / gemarineerde groentjes / lombok</i>	€ 16
<i>Procureur</i> <i>Van Livar varken / nootjes van zwezerik / paksoi / saus van Spaanse piment</i>	€ 17
<i>Boerderijkip</i> <i>Biologische kip / saus van eendenlever / courgette / shiso kruid</i>	€ 16
<i>Grote Garnalen</i> <i>geschroeid / in saus van groene pesto / noedels / Parmezaanse kaas?</i>	€ 16
<i>Kalfsentrecote</i> <i>gegrilld / puree van jonge doperwten / saus van Brunello / gefrituurde mie</i>	€ 15