

DINERKAART



3 GERECHTEN | 25,95 p.p.

4 GERECHTEN | 29,95 p.p.

5 GERECHTEN | 35,95 p.p.

**KIES ZELF
OF LAAT DE CHEF
VOOR JE KIEZEN**

ROMESCO COD

Kabeljauw geglaceerd met romesco, pico de gallo en zoetzure wortel

SPICY BROCCOLI

Gegrilde broccoli met salsa verde, huisgemaakte gefermenteerde chili dressing en linzen kaas

RAVIOLO

Huisgemaakte paddenstoelen ravioli met zwarte knoflook saus, gerijpte knolselderij kaas en amandel

ORANGE MOON

Geroosterde pompoen met miso-pompoen beurre blanc, venkelsalade en hazelnoten (*niet vega*)

DARK COFFEE CHOCOLATE

Chocolade-courgette cake met donkere chocolade-koffie glaçage, espresso ijs en hazelnoot chocolade crumble

FRAMBUCHA

Frambozen-kombucha sabayon, gepocheerde frambozen en gekarameliseerde witte chocolade crumble

CANDIED ONION

Zacht gegaarde witte ui met uien ketchup, walnoot pangrattato en crème van de uien schil

PLUM-GLAZED CARROT

Geroosterde wortel, ingesmeerd met karamel van gefermenteerde pruim, tahini en cashew dukkah

TUNA SHOARMA

Shoarma van tonijn met huisgemaakte pita, zwarte knoflook tzatziki, ui en tomaat

SWEET & SOUR WEDGES 4,50
Groente wedges met kimchimayo

THESSALONIKI

Traditionele Griekse custard filo taart geïnfuseerd met steranijs geserveerd met kaneelijs en yuzu-appel karamel

LOSSE GERECHTEN: 8,75

DINNER MENU



3 DISHES | 25,95 p.p.
4 DISHES | 29,95 p.p.
5 DISHES | 35,95 p.p.

**YOU CHOOSE
OR LET THE CHEF
DECIDE FOR YOU**

ROMESCO COD

.....
Romesco glazed cod with pico de gallo and pickled carrot

SPICY BROCCOLI

.....
Charred broccoli with salsa verde, fermented chili dressing and sourdough lentil cheese

RAVIOLO

.....
Homemade mushroom raviolo with black garlic sauce, dry aged celeriac cheese and almonds

ORANGE MOON

.....
Roasted pumpkin with miso-pumpkin beurre blanc, fennel salad and hazelnuts (*not vegetarian*)

DARK COFFEE CHOCOLATE

.....
Chocolate-zucchini cake with dark chocolate-coffee glaçage, espresso ice cream and hazelnut choco crumble

FRAMBUCHA

.....
Raspberry-kombucha sabayon, with poached raspberries and caramelised white chocolate crumble

CANDIED ONION

.....
Slow cooked white onion with onion ketchup, walnut pangrattato and onion skin cream

PLUM-GLAZED CARROT

.....
Roasted carrot, glazed with caramel of fermented plum, tahini and cashew dukkah

TUNA SHOARMA

.....
Tuna shoarma served with pita bread, black garlic tzatziki, onion and tomato

SWEET & SOUR WEDGES 4,50
Vegetable wedges with kimchi mayo

THESSALONIKI

.....
Traditional Greek filo custard pie infused with star anise, served with yuzu apple caramel and cinnamon ice cream

INDIVIDUAL DISHES: 8,75