

# DINERKAART



3 GERECHTEN | 26,95 p.p. **KIES ZELF**  
4 GERECHTEN | 31,95 p.p. **OF LAAT DE CHEF**  
5 GERECHTEN | 37,95 p.p. **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: **8,95**

# DINNER MENU



**3 DISHES** | 26,95 p.p. **YOU CHOOSE**  
**4 DISHES** | 31,95 p.p. **OR LET THE CHEF**  
**5 DISHES** | 37,95 p.p. **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: **8,95**