

À LA CARTE

Voorgerechten

Heilbot, harira, m'hamsa	9
Hollandse garnalen, salade mechouia, garnaalkroket	9
Lavash, Avocadomousse, aubergine, humus, st. Agur	8
Pastilla van kip, rozijnen en sjalotten, abrikozen crème	9
Pulpo, aspergeboccoli, crème van loubia	9

Hoofdgerechten

Tagine Lam, pruimen, pompoen, kweeper, amandelen	22
Borststuk van kip, melange van tuinerwten, gepekeld citroen	21
Rib Eye, gekruide aardappelpuree, gekonfijte prei, demi glace	24
Dagvangst, orzotto, asperge, gerookte biet	21

Nagerechten

Kaas [vraag ons personeel naar het assortiment]	13
Couscous vanille pudding, Marokkaanse thee-roomijs	7
Warme ganache, frambozensorbet, turrón crumble	8
Passievruchten cheesecake met sinaasappel-wortel-kaneel sorbet	8

Chef's Menu

4 gangen	37,50
----------	-------

De producten die wij gebruiken kunnen, afhankelijk van leverbaarheid en kwaliteit, tijdelijk vervangen worden door andere.

De Zuid-Europese, de Noord-Afrikaanse en alle keukens uit het Midden-Oosten zijn geweldige inspiratiebronnen voor ons restaurant. Nederland heeft echter ook een mooie keuken. Deze wordt nogal eens onderschat, ondanks prachtige, gevarieerde producten. Vrijwel alles is in Nederland lokaal verkrijgbaar, dus niets staat ons in de weg om al die keukens elkaar te laten beïnvloeden. Grenzen vervagen: dat is waar wij voor staan.

Onze chef de cuisine Jalil Bekkour en zijn brigade weten je elke keer wanneer je ons restaurant bezoekt te verrassen met bijzondere smaakervaringen. Of je nu voor safe gaat, of je smaakpapillen uitdaagt met iets onbekends: we beloven dat je in gastronomisch opzicht volledig aan je trekken komt.