

de ETEN CATEREN HUREN BUREN

Vegetarisch

- Tempura van groenten / huisbereide dip – 11,5 euro
- Geroosterde zoete patat en kikkererwt / spinazie / feta / cajun mayonaise – 12,5 euro
- Koreaanse komkommersalade met zoet-pikante dressing en sesam – 10 euro
- Traag gegaarde chermoula aubergine / couscous / cajun mayonaise / crumble 12,5 euro
- Gepofte rode biet / geitenkaas / reductie van port, sinaasappel en balsamico 14,5 euro

Vlees

- Traag gegaard buikspek / hoisin / rijst / sesam – 15 euro
- Thai beef salad / groentjes 15 euro
- Tortilla pulled pork / salsa van mango, komkommer, munt / gebakken ajuintjes – 15 euro
- Krokante eend / broccoli / sugar snaps / pruimensaus 16 euro
- Vitello tonato / tonijnmayonaise / kalfsvlees / groene asperge 14 euro

Vis

- Huisbereide calamares / kruiden / secret dip – 13 euro
- Black tiger garnalen (4 stuks) / Indiase gekruide boter / platbrood 15,5 euro
- Op de huid gebakken zeebaarsfilet / paksoi / saus van gember, soja en kafir 16,5 euro
- 2 garnaalkroketten / rouille 16,5 euro

- extra brood – 3 euro
- Catalaans lookbrood – 4,5 euro

Desserts

- Crème brûlée – 10 euro
- Taart van de dag – 9 euro