# *Lunch menu* €75

## DE SMAKEN VAN AFFECT, OVERDAG

*Een driegangenmenu voor een ontspannen lunch, inclusief amuse en brood.*

** Uitsluitend geserveerd op vrijdag en zaterdag.*

# Menu

## Ingrediënten

Yellowtail, sinaasappel, artisjok*, Amsterdamse ui, vijg, cantharel*, kimchi, gezouten citroen*, zeeduivel*, umeboshi, Hollandse garnaal, avocado, citrusafrikaantje, geitenyoghurt, brioche, steranijs, macadamia, hazelnoot*, yuzu, snoekbaars, paling, jeneverbes, zuurkool, biet, boerderij-eend, pata negra*, venkel, nori, amontillado, vanille, tomaat, Pecorino Romano*, blue meat-radijs, aardappel*, zuurdesem, duindoornbes

| | |
|---|---|
| Klein menu | 95 |
| Groot menu | 120 |

*Voeg het signatuurgerecht van de chef toe aan uw menu*

| | |
|---|---|
| Coquille, bloemkool, zwarte knoflook, walnoot | 25 |

## Wijn

*Wij schenken graag begeleidende wijnen bij uw menu*

| | |
|---|---|
| Wijnbegeleiding klein menu | 50 |
| Wijnbegeleiding groot menu | 75 |
| Exclusieve wijnbegeleiding klein menu | 100 |
| Exclusieve wijnbegeleiding groot menu | 150 |

*Heeft u allergieën en/of dieetwensen?*
*Laat het ons personeel weten zodat wij hier rekening mee kunnen houden*

# Vegetarisch

**Ingrediënten**

Nederlandse rijst, tulpenbol*, Pecorino Romano, Amsterdamse ui, gele biet, brioche, vijg, salie, stracciatella, artisjok, bloemkool*, citrusafrikaantje, geitenyoghurt, chili*, venkel, gezouten citroen*, pompoen, nori, amontillado, vanille, tomaat, lavendel, sponszwam*, koningsoesterzwam*, steranijs, wortel, biet, hazelnoot, zwarte knoflook*, maïs*, zonnebloempit, zuurdesem

| | |
|---|---|
| Klein menu | 90 |
| Groot menu | 115 |

| | |
|---|---|
| *Voeg het signatuurgerecht van de chef toe aan uw menu*<br>Avocado, macadamia, jalapeño, curry madras | 20 |

**Wijn**

*Wij schenken graag begeleidende wijnen bij uw menu*

| | |
|---|---|
| Wijnbegeleiding klein menu | 50 |
| Wijnbegeleiding groot menu | 75 |

| | |
|---|---|
| Exclusieve wijnbegeleiding klein menu | 100 |
| Exclusieve wijnbegeleiding groot menu | 150 |

*Heeft u allergieën en/of dieetwensen?*
*Laat het ons personeel weten zodat wij hier rekening mee kunnen houden*

À LA CARTE

## Voor

**Imperial Heritage Kaviaar** 40
*burrata, hazelnoot, aardappel OF steak tartaar, crème crue*

**Avocado** 24
*macadamia, suikersla, gember, jalapeño*

**Runderbavette** 28
*sambaizu, basilicum, zuurdesem*

**Coquille** 35
*bloemkool, zwarte knoflook, walnoot*

**Yellowtail** 28
*umeboshi, Hollandse garnaal, yuzu, avocado*

## Tussen

**Langoustine** 60
*tomaat, saffraan, chili*

**Zwezerik** 40
*Pata negra, aardappel, morille*

**Snoekbaars** 26
*paling, jeneverbes, zuurkool*

## Hoofd

**Nederlandse rijst** 35
*pompoen, wortel, salie*

**Ribeye** 65
*ossenstaart, merg, aardappel*

**Tarbot** 55
*aardpeer, vin jaune, kalf jus*

**Boerderijeend** 50
*sinaasappel, macadamia, kimchi*

## Na

**Affogato** 10
*vanille-ijs, espresso*

**Sticky toffee** 16
*nashipeer, crème crue, pecan, aceto balsamico*

**Vijg** 16
*geitenyoghurt, venkel, steranijs*

**Kazen** 20
*vijf kazen, tomaat, mierikswortel, notenbrood*