



A P E R I T I E F

- Naturalmente Frizzante** Casa Belfi € 7,50
Glera – Veneto – Italië
Pét-Nat: *citrus & vol, mineraal*
- Priorat Natur Vermut Blanco** € 8
Granache, Macabeo & Pedro Ximénez –
Catalonië, Spanje
*Intens, aromatisch & kruidig
(zonder toegevoegde sulfiet)*
- De dorstige lambertus** 5,5 % (33cl) € 4
Stadsbrouwerij van Maastricht
Blond – *fris, licht kruidig & bittere afdronk*
- Clara** (cocktail) € 10
Dolin Dry Vermouth - bosvruchten
vlierbloesem – rozenbottel
Droog, floraal & zurig
- Purple Rain** (cocktail) € 10
Tanqueray Royale Blackcurrant – lavendel
Crème de violette – citroen – tonic
Fris, kruidig & dorstelessend
- Bloomsbury Bee** (mocktail) € 7
Tanqueray alcohol free – komkommer
Tijmhoning – tonic
Citrus & kruidige toetsen, dorstlessend

EXPERIENCE menu € 54 p.p.
ontdek 10 gerechten om te delen doorheen 5
experiences. (exclusief cocktails)

SAM&N menu € 89 p.p.
ga voor de volledige ervaring met deze ALL-IN formule
en ontdek het experience menu met 5 aangepaste
cocktails, water & koffie.

**Onze menu's zijn een vaste formule waar geen aanpassingen
voor mogelijk zijn; eenzelfde dinerformule per tafel**

A LA CARTE

(we adviseren hierbij 5 gerechten voor 2 personen)

- Borrelplankje	€17
- mosselen – chili – komijn - basilicum	€15
- ceviche – venkel – pruim	€15
- Salade van tomaat – honingmeloen – pistache	€14
- geitenkaas – chrysanten honing – tapenade	€14
- rundstartaar – rode biet – framboos	€17
- Gnocchi – salieboter – courgette – parmezaan	€16
- Livar varken – bloemkool – pickles	€18
- ananas – caramel – walnoot	€9
- carameliachocolade – aardbei - kers	€9
- Kaasbordje ROK4 by Konings – dadel	€11

de aangepaste cocktails zijn steeds individueel
bij te bestellen bij een gerecht - € 8

S A M & N

experience 1

zuurdesempizza – tijm – ricotta - nori
& mosselen – chili – komijn – thaise basilicum
cocktail: Sake – Pompelmoes – Rooibos – Verbena

experience 2

ceviche van catch of the day – venkel - pruim
& salade van tomaat – honingmeloen - pistache
cocktail: Pisco - Orange Curaçao – Braambes – Limoen

experience 3

rundstartaar – rode biet – framboos - zeekruiden
& geitenkaas – chrysanten honing - tapenade
cocktail: Amaro – Sweet Vermouth – Perzik - Tijm

experience 4

Livar varken – bloemkool - pickles
& courgette – salie
cocktail: Bourbon – Cream Sherry – Woudhoning – Verjus

experience 5

ananas – caramel - walnoot
& carameliachocolade – aardbei - kers
of cheese your moment (suppl. € 4)
cocktail: Pommeau – Ananassalie – Citrus