



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*

Blood Like Wine (cocktail) € 10
Tanquera Sevilla Gin – Punt e Mes
Cherry Heering - Bloedsinaasappel
Bitterzoet, Droog & Fruitig

Bodø Boys (cocktail) € 11
Aquavit – Dille & Anijs Cordial
Lillet Blanc – Tonic
Kruidig & Dorstlessend

Bloomsbury Bee (mocktail) € 7,50
Tanqueray alcohol free – komkommer
Tijmhoning – tonic
Citrus & kruidige toetsen, Verfrissend

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)

- Zuurdesempizza – paprika – salie - kerstomaat €13
- Knolselder – Serranoham – appel – hazelnoot €15
- Makreel – spruitjes – mandarijn – walnoot €15
- Catch of the Day – aardpeer – butternut - hangop €17
- Granenrisotto – champignon – mascarpone €16
- Eend – witloof – rode biet €18
- Panna cotta – fondant chocolade – pinda – banaan € 9
- Kiwi – agrum – witte chocolade € 9
- Kaasbordje ROK4 by Konings €12

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

EXPERIENCE / SAM&N

experience 1

Zuurdesempizza – paprika – salie – kerstomaat
& Knolselder – Serranoham – appel – hazelnoot
cocktail: Vermouth – lavas – citroen – chrysant

experience 2

Makreel – spruitjes – mandarijn – walnoot
& Panisse – dragon
cocktail: Gin – goudbloem – gember – pompelmoes

experience 3

Catch of the Day – aardpeer – butternut – hangop
& Granenrisotto – champignon - mascarpone
cocktail: Tequila – Mezcal – guave – Génépi – koriander

experience 4

Eend – rode kool – pastinaak
& Witloof – rode biet
cocktail: Bourbon – Triple Sec – Pimm's – raap

experience 5

Panna cotta – fondant chocolade – pinda - banaan
& Kiwi – Agrum – witte chocolade
of Kaasbordje ROK4 (suppl. € 5)
cocktail: Calvados – tonka – appel – citroentijm