



A P E R I T I E F

Naturalmente Frizzante Casa Belfi € 8
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)*

LeFort Tripel 8,8 % (33cl) € 5
Brouwerij Omer Vander Ghinste
Goudblond – *Fruit, Kruidig & zachte afdronk*

Purple Rain (cocktail) € 10
Tanqueray Black Currant Gin – Citrus
Lavendel – Crème de Violette – Tonic
Floraal, Bitterzoet & Fris

The Mexican Hustler (cocktail) € 11
Mezcal – Pompelmoes
Koriander - Limoen
Bitterzurig & Kruidig

Bloomsbury Bee (mocktail) € 8
Tanqueray Gin 0.0 – Komkommer
Venkelzaad – Tonic
Dorstlessend & Herbaal

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 de 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 – brandnetel – kappers €14
- Kokkels – orzo pasta – kerstomaat €16
- Haloumi – bietjes – mosterd vinaigrette – tijm €17
- Tartaar van catch of the day – radijs – koolrabi €17
- Groene asperge – miso – physalis €17
- Rundstataki – boontjes – ziltige kruiden €18
- Asperge – daslook – mimosa – ham €18
- Ragout van varkenswang – kikkererwt – champignon €19

- Chocolade – aardbei – braambes – steranijs €10
- Ananas – kokosnoot – limoen € 9
- Kaasdessert : Cheese your moment €10

De aangepaste cocktails zijn ook steeds individueel bij
te bestellen bij een gerecht (€ 8,-)

EXPERIENCE / SAM&N

experience 1

Zuurdesem – brandnetel – kappers
& Kokkels – orzo pasta – kerstomaat
cocktail: Gin – Amontillado Sherry – Oleo Saccharum

experience 2

Tartaar van Catch of the Day – radijs – koolrabi
& Haloumi – bietjes – mosterd vinaigrette
cocktail: Vermouth – Cynar – ananassalie – honing

experience 3

Groene asperge – miso – physalis
& Rundstataki – boontjes – ziltige kruiden
cocktail: Tequila – kumquat – pompelmoes – basilicum

experience 4

Varkenswang – champignon – kikkererwten
& Witte asperge – daslook – mimosa
cocktail: Ierse Whiskey – appel – vijgenblad – citroen

experience 5

Ananasravioli – kokosnoot – limoen
& Chocolade – aardbei – braambes
of Cheese your moment
cocktail: Rum – Italian Bitter – kaneel – kardemom