



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 – daslook – lamsoor – lardo | €14 |
| • Kokkels – scheermes – asperge – ricotta – salie | €16 |
| • Ceviche – yuzu – komkommer – tomaat | €17 |
| • Sobanoedels – beukenzwam – eidooier | €17 |
| • Rode biet – abrikoos – Brabantse Blauwe | €17 |
| • Rundstartaar – pickles – bloemkool - kappertjes | €18 |
| • Lam – aubergine – puntpaprika – panisse | €18 |
| | |
| • Aardbei – rabarber – Griekse yoghurt - vlierbloesem | €10 |
| • Nectarine – carameliachocolade – braambes | € 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 – daslook – lamsoor – lardo
& Kokkels – scheermes – asperge – ricotta – salie
cocktail: Dry Vermouth – pompelmoes – basilicum

experience 2

Ceviche – yuzu – komkommer – tomaat
& Sobanoedels – beukenzwam – eidooier
cocktail: Sake – citroengras – melisse – gember

experience 3

Rode biet – abrikoos – Brabantse Blauwe
& Rundstartaar – pickles – bloemkool – kappertjes
cocktail: Gin – Sweet Vermouth – fenegriek – tomaat – komijn

experience 4

Lam – aubergine – puntpaprika – munt – chili
& Panisse – miso
cocktail: Bourbon – Madeira – colakruid – citroen

experience 5

Aardbei – rabarber – Griekse yoghurt – vlierbloesem
& Nectarine – carameliachocolade – braambes
of Cheese your moment
cocktail: Tequila – watermeloen – vanille – limoen