



WALKING DINNER



MENUKAART

MEAT

PORK BELLY

Geroosterd buikspek met een crème van pompoen, tomatensalsa, gerookte amandelen, Shiso en Mai phai

VITELLO TONNATO

Dungesneden kalfslende met tonijnsaus, radijsjes, ingelegde rode ui, edamame boontjes en rucola

PULLED BEEF

Langzaam gegaarde rundernek met rode en gele biet, auberginepuree, tomberry tomaten en een saus van edamame boontjes

SMOED CARPACCIO

Gegrilde runderrosbief met roodlof, perkamentbrood, radijsjes, tuinkers, blue stilton en bruschetta saus

DUCKBREAST

Gerookte eendenborstfilet afgelakt met een glace van pruimen met geroosterde bietjes, kersenjus en graantjes

BONELESS RIBS

Oosterse salade met boneless spareribs, soba noodles, ponzu vinaigrette en geroosterde sesam

FISH

TUNA TATAKI

Gegrilde tonijnsteak met een sesamkorst, verse mango, rucola, edamame boontjes, radijsjes en wasabimayo

ROASTED PRAWNS

Geroosterde gamba's met een zoete aardappelcrème en een knoflook-tomatenvinaigrette

KING CRAB RAVIOLI

Ravioli van kingcrab met schuimende kreeftensoep, Scampi's gegaard in een madras marinade en een zeekruidensalade

SALMON

Gebrande en gelakte zalm met auberginepuree, paksoi, limoensaus en een rijsttopping met wasabismaak

VEGGIE

BEETROOT TORTILLA

Tortilla van biet geserveerd met een crème van roze burrata, chioggia bietjes, radijs en granaatappel

MUSHROOM RAGOUT

Champignonragout met een mousseline van knolselderij en truffel geserveerd met rozemarijn foccacia

GRILLED TOMATO

Tartaar van gegrilde vleestomaat met buffelmozzarella, balsamicoazijn, limoen en verse basilicum

POTATO SOUP

Zoete aardappel soep met geroosterde pompoen, quinoa, mais, rode paprika, pecorino en Affila cress

DESSERTS

PECHE 43

Gegrilde perzik geïnjecteerd met licor 43 en geserveerd met frambozenpuree, vanille-ijs, poedersuiker en hazelnoten

CHEESECAKE

New York cheesecake met een bodem van bastognekoekjes geserveerd met vers fruit, aardbeiensaus en poedersuiker

