

Lunch

13:00-15:00

Flatbread tosti met Gorgonzola Dolce en persillade 12,- **V**

Flatbread tosti met venkel salami en Pecorino geserveerd met persillade 15,-

Salade met Stracciatella di Bufala en seizoens groenten 15,- **V**

Groene gazpacho met courgette, zwarte olijven, boekweit en Focaccia 16,- **V**



Flatbread met makreel salade, rode pepers en artisjok 13,-

Flatbread Vega(N) shoarma met tahini, koriander en sumac ui 13,- **V**



Borrelhapjes

15:00 – 17:30

Gemarineerde cebolita's, rode pepers en artisjok 10,- **V**



Meld het altijd als u
allergieën heeft

Italiaanse groene olijven 5,- **V**



Italiaanse venkel salami 9,-

Bretonse Artisjok met knoflook dressing 12,- **V**



Flatbread met baba ganoush and labaneh 16,- **V**

Oesters met mignonnette 3,- per stuk

Kaasplankje met 4 verschillende kazen 15,- **V**

Gemarineerde ansjovis 5,-

Hele dag te bestellen
Bitterballen 7,-
Pastel de nata 5,-

Gemengd Plateau voor 2 35,-
Ook als vegetarische optie 32,5,-

de kruidenier

RESTAURANT

DINER

17:30-22:00

VOORGERECHTEN

Groene asperge V 16,-



Peterselie - Framboos - Magnolia
Radijs - Zaden - Pitten

Gevulde pijlstaart inktvis 20,-

Brandade - Majoraan - Saus escabeche
Groene paprika - Tomaat green d'antan

Courgettebloem V 20,-

Robiola - Abrikozen mosterd - Doperwten
Walnoten

Voorgerecht van de week 17,-

Chef's keuze

Groene Gazpacho V 16,-



Courgette - Zwarte olijven - Boekweit

DESSERTS

Pastel de Nata 5,-

Parelgort V 15,-

Vijgen - Witte chocolade - Vijgenblad
Granaatappel - Kataifi

Kaas plateau V 15,-

Kweeper - Pane Carasau - Noten

Merengue 12,-

Perzik - Rozewater - Marshmellow
Amandel - Witte wijn saus

Kersen V 15,-



Hazelnoot - Lieve vrouwen bedstro
Rode wijn saus - Zwarte rijst

Espresso Martini V 14,-

HOOFDGERECHTEN

Zeewier Bouillabaisse V 27,-



Salty Fingers - Zeekraal - Oesterblad
Saffraan - Crispy Flatbread

Tomaat Coeur de boeuf V 25,-

Stracciatella - Focaccia
Little Gem - Puntarella - Basilicum

Vis van de week 28,-

Chef's keuze

Runderwang 30,-

Monniksbaard - Snijbiet - Bospeen
Kalf Jus - Sjalotten - Amandine aardappel

Duo van Iberico voor 2 personen 60,-

Andijvie - Cantharellen - Artisjok
Zilver ui - Aromatische peperkorrels

*4 gangen chef's keuze menu 56,-
Wijn arrangement (3 glazen) 24,-*

BORRELHAPJES

Ingelegde ansjovis 5,-

**Baba ganoush en labaneh met
flatbread V 12,-**

Italiaanse groene olijven V 5,



Oesters 3,5,- per stuk.

**Bretonse artisjok met knoflook
dressing V 12,-**



Bitterballen 7,-

Meld altijd als u allergien heeft! We hebben een allergenenkaart.