

Lunch menu 12:00 – 17:00

Shakshuka | 14,-

Een gerecht uit het Midden-Oosten met eieren in een kruidige tomatensaus, gepofte paprika en geserveerd met brood.

Œufs a la Truffe | 14,-

Gepocheerde eieren, gebakken paddenstoelen, truffel hollandaisesaus en geserveerd met brood.

Lomo saltado | 18,-

Peruaans gerecht met bavette en pulpo, salsa van tomaat en rode ui geserveerd met zure room en tostada's.

Panzanella e buratta | 14,-

Salade van oer-tomaten met gegrilde focaccia, buratta en dressing van olijven en bieslook. Supplement: truffel serranoham 3,50.

De Wittenburg salade | 18,-

Salade met geroosterde zalm, rivierkreeft, Little Gem en avocado in een romige dressing met tuinkruiden.

Sophie's Aziatische High Tea | vanaf 2 personen | 23,50 p.p.

De eerste gang bestaat uit verschillende hartige gerechten om te delen. De tweede gang is een selectie van huisgemaakte Aziatische geïnspireerde patisserie, inclusief thee van Newby naar keuze.

Supplement: wij raden de Tokyo Mule Mocktail aan voor bij de eerste gang 6,50

**voor Sophie's Aziatische High Tea kunnen wij geen rekening houden met dieetwensen/allergieën.*



Voorgerechten

Epi bread | 5,-

Zuurdesem brood geserveerd met gerookte boter en bieslookolie.

Spanish toast | 7,5,- per stuk

Pata Negra op brioche en afgetopt met zwarte truffel.

Empanada | 8,5,- per stuk

Empanada gevuld met gestoofde kalfswang.

The oyster versus the crayfish | 15,-

Twee gebakken oesters met spinazie, rivierkreeft en hollandaise saus.

China X Mexico | 6 stuks | 16,-

Siu mai dim sum met eidooier crème en jalapeño, geserveerd met Tomasu Soya..

Buddah kingfish ceviche | 18,-

Kingfish sashimi, leche de tigre, radijs, guacamole en komkommer.

Charcoaled avocado | 13,-

Geroosterde avocado met zoetzure radijs, shiitake en geserveerd met een dressing van gember, rode peper en munt.

Buratta | 13,5,-

Burrata met tomaten salade, kalamata olijven crème en kruidenolie.



Hoofdgerechten

THE VEGAS STEAK by Chef Jim | 38,-

Dry-aged rib-eye steak met tater tots, coleslaw en geserveerd met complimenterende sauzen.

The Latin Lamb | 31,-

Lamsrack met Mexicaanse dip, geroosterde tomaat en courgette.

Tuna churrie | 33,-

Gegrilde tonijn met chimichurrie, geserveerd met polenta, courgette en tomaten chutney.

Gnocchi al tartufo | 26,-

Huisgemaakte gnocchi met bospaddenstoelen, asperge en verse truffel.

Supplement coquilles | 8,5,-

Parish celeriac | 25,-

Gepofte knolselderij met groene asperges geserveerd met bearnaisesaus.

Side Dishes

- Hasselback roseval aardappel met knoflook en parmezaanse kaas | 5,5,-
- Frites met huisgemaakte mayonaise | 5,5,-
- Haricot verts met pistache pesto | 5,-



Nagerechten

Mokkalicious | 9,5,-

Koffie panna cotta met ganache van melk chocolade, espresso crumble en mokka ijs.

The French goes Asian | 9,5,-

Pandan Crème Brûlée, met Gula Dwaja sorbet en sesam kletskep.

A slice if NYC | 9,5,-

Cheesecake met bosbessen compote.

Four times cheese | 12,5,-

Kazen van 'Bourgondisch Lifestyle' geserveerd met begeleidende garnituren.

