

## SNACKS

**Oyster 'Irish More' p.p.**

**Olives**

**Bread and butter**

**Charcuterie**

**Kaassoufflé** 2 pieces - fiore cheese

**Bitterballen**

**Oeuf mayonnaise**

**Pan cristal anchovies** - smoked butter

**Cheese platter** - Fromagerie Kef

# LUNCH MENU

Friday - Sunday

12:30 - 15:00

## A LA CARTE

**Brioche Toast met paddenstoelen, parmezaan en eidooier** 12  
*Sourdough Toast with mushrooms, parmesan and egg yolk*

**Tropea uien tarte tatin met zure room en bieslook** 13  
*Tropea onion tarte tatin with sour cream and chives*

**Brioche Toast met makreel, komkommer en yuzu** 14  
*Brioche Toast with mackerel, cucumber and yuzu*

**Burrata met bospeen, dille en hazelnoot** 15  
*Burrata with heirloom carrots, dill and hazelnut*

**Steak tartaar met shiitake paddenstoelen, bieslook mayonaise en XO** 15  
*Steak tartare with shiitake mushrooms, chive mayonnaise and XO*

**Bisque met rivierkreeft en la ratte aardappel** 19  
*Bisque with crayfish and la ratte potatoe*

**Steak peper saus met friet** 27  
*Steak with peppercorn sauce and fries*

## SIDES

**Friet - mayonaise** 6  
*Fries - mayonnaise*

**Little gem - peultjes - pompoen pitten pesto - zilveruitje** 6  
*Little gem - sugar snaps - pumpkin seed pesto - pearl onion*

## SWEETS

**Soft ijs met olijf olie en crumble** 7  
*Soft ice cream - olive oil - crumble*

**Ijs van het moment** 7  
*Ice cream of the moment*

**Chocolade cremeux met kumquat** 9  
*Chocolate cremeux with kumquat*

# MATA HARI