

---

## MENU NASTRIUM

MAKREEL | PONZU | MOSTERD | ALGEN

SCHOL | OCTOPUS | TOMAAT | GROENE SAMBAL

KREEFT | WATERKERS | JONGE KOKOS | CAYENNEPEPER

HOENDER | PINDA | ANANAS BBQ | TAMARINDE

DRY AGED RIB EYE | SJALOT | POIVRADE | SAKE

PERZIK | YUZU | RIJSTEMELK | PANDANBLAD

---

4 gangen € 52,50	5 gangen € 62,50	6 gangen € 72,50
MAKREEL	MAKREEL	MAKREEL
HOENDER	SCHOL	SCHOL
DRY AGED RIB EYE	HOENDER	KREEFT
PERZIK	DRY AGED RIB EYE	HOENDER
	PERZIK	DRY AGED RIB EYE
		PERZIK

**WIJNARRANGEMENT** 4 gangen € 30 | 5 gangen € 37,50 | 6 gangen € 45 | Wijn per glas: € 7,50

U wilt een gerecht uit het menu 'wisselen' met een gerecht van de à la carte kaart of u kiest kaas i.p.v.een dessert: een 'meerprijs' van € 7,50 per gerecht.

Heeft u een allergie? Meld het ons s.v.p.!

---

*Passion is  
my secret  
ingredient*



---

## A LA CARTE & SIGNATURE DISHES

### voorgerechten

PALING	€ 21,50
1. PALING IN 'T GROEN   SPICY FRESH FLAVOURS	
2. PALING VAN DE KONRO GRILL   BLACK GARLIC	
RUNDERTARTAAR   OESTER   GEMBER   NORI	€ 19,50
TOMAAT   WATERMELOEN   WASABI   CREME FRAICHE (V)	€ 16,50

### tussengerechten

LANGOUSTINE   OKONOMIYAKI   RAMBUTAN   INDISCHE SCHAALDIERENSAUS	€ 21,50
KALFSWANG   NASI   KOKOS   BUMBU BALI	€ 19,50
KERVELWORTEL   PADDENSTOEL   PARELGORT   MISO (V)	€ 17,50

### hoofdgerechten

ZEEBAARS   GULAI IKAN   LOTUSWORTEL	€ 64,50 (2CV)
KALFSHAAS   ZWEZERIK   HOOI   ALBUFERA	€ 34,50
DRY AGED   PONT NEUF   UI   FOYOT SAUS	
'KEUZE UIT DE KAST', PER 100 GR.	€ 19,50
AUBERGINE   FETA   KNOFLOOK   MANGOSTEEN (V)	€ 29,50

### nagerechten

PERZIK   RIJSTEMELK   YUZU   AMANDEL	€ 12,50
PURE CHOCOLADE   KERS   GEZOUTEN PINDA   KENTJUR	€ 11,50
FOIE   AMARENA KERS   MACADAMIA	€ 17,50
KAAS   BIJPASSEND GARNITUUR (5 stukjes kaas, een stukje extra: € 3,30)	€ 16,50

Heeft u een allergie? Meld het ons s.v.p.!

---

*Passion is  
my secret  
ingredient*

