



## MENU NASTRIUM

HAMACHI - PICCALILLY - MANDARIJN - KALAMANSI

EENDENHAM - 5 SPICES - HOI SIN - EENDENLEVER - BIETJES

LANGOUSTINE - OKONOMIYAKI - INDISCHE SCHAALDIEREN JUS  
**(OPTIONEEL CHEF SIGNATURE €24,50)**

HEILBOT - JASMIJN - THAISE BASILICUM - COURGETTE

AUBERGINE - MISO - FETA - KNOFLOOK

BBQ LAMSNEK - ANANAS - PINDA - TOFU

DRY AGED LENDE - OSSENSTAART - UI - SAMBAL BADIJAK JUS

RENDANG - NASI - KOKOS - BUMBU BALI

**(OPTIONEEL CHEF SIGNATURE €17,50)**

RABARBER - WITTE CHOCOLADE - GEZOUTEN YOGURT

Indien u liever een assortiment van kazen wenst in plaats van het dessert, rekenen wij hiervoor een supplement van €14,50.

EXTRA GANG KAAS €22,50

---

5 gangen  
€90,-

HAMACHI  
HEILBOT  
AUBERGINE  
LENDE  
RABARBER

6 gangen  
€100,-

HAMACHI  
HEILBOT  
AUBERGINE  
LAMSNEK  
LENDE  
RABARBER

7 gangen  
€110,-

HAMACHI  
EENDENHAM  
HEILBOT  
AUBERGINE  
LAMSNEK  
LENDE  
RABARBER

---

### WEEKEND

Op vrijdag en zaterdag serveren wij tijdens het diner enkel het 7 gangen menu of à la carte.

Wij serveren geen wijnarrangement.

### À LA CARTE

Als u wenst een gerecht uit het menu te 'verwisselen' met een gerecht van de à la carte kaart wordt er hiervoor een supplement gerekend.

### ALLERGENEN

Mochten eventuele (dieet)wensen of allergieën voor aankomst niet bij ons bekend zijn, dan rekenen wij €20,- voor aanpassingen aan het menu.



**SIGNATURE MENU €175,00**

HAMACHI - OESTER - KAVIAAR (€37,50)

\*\*\*

KINGCRAB - GARNAAL - ZEEKRAAL - ASPERGE (€32,50)

\*\*\*

LANGOUSTINE - OKONOMIYAKI - INDISCHE SCHAALDIEREN JUS (€42,50 3/5)

\*\*\*

ZEETONG - EENDENLEVER - KOKOS - HOLLANDAISE (€34,50)

\*\*\*

WAGYU - OSSENSTAART - XO - SAKE GEMBER (100 GRAM €60,00)

\*\*\*

KALFSWANG - BUMBU PETJEL - LONTONG - TOM KHA KAI (€27,50)

\*\*\*

MANGO - WITTE CHOCOLADE - CITRUS - KAVIAAR (€17,50)

### **Chefs Birthday Party**

**28 Maart**

Chef mag deze dag 39 kaarsjes uitblazen. Om dit te vieren gaat chef deze dag een 39 gangen "amuse" diner koken. Glas champagne, tafelwater en het menu kost €150,00 per persoon.

### **Pasen**

**9 April**

Aperitief, amuses, 6 gangen lunch, bijpassende wijnen, tafelwater en koffie met friandises. €200,00 per persoon.  
Aanvang 12:00 tot 18:00.

### **Moederdag**

**14 Mei**

Aperitief, amuses, 6 gangen lunch, bijpassende wijnen, tafelwater en koffie met friandises. €200,00 per persoon.  
Aanvang 12:00 tot 18:00.

## **SUNDAY BRUNCH**

**26 MAART**

**30 APRIL**

**18 JUNI**

**30 JULI**

**14:00-18:00**

(binnenloop 13:30)

**6 GANGEN**

Inclusief aperitief, amuses, tafelwater

€125

In de middag is er muziek van de dj & sax van de entertainment specialist

*Passion is  
my secret  
ingredient*

