

Cuines, 33

KOKKELS – COQUES - COCKLES

watermeloen – tomaat – lavas - ceviche
pastèque – tomate – livèche – ceviche
watermelon – tomato – lovage- ceviche

KALF – VEAU - VEAL *

asperges – olijf – magnolia – gezouten eierdooier
asperges – olives – magnolia – jaune d’oeuf en saumure
asparagus – olives – magnolia – pickled egg yolk

TONIJN – THON - TUNA *

gomasio – yuzu – paksoi – dashi - bonito
gomasio – yuzu – pak choi – dashi - bonito
gomasio – yuzu – pak choi – dashi - bonito

TARBOT - TURBOT

krab – wakame – spinazie – vlierbloesem – jus becasse
crabe – wakame – épinards – fleur de sureau – jus becasse
crab – wakame – spinach – elderflower – jus becasse

ONGLET ‘BBQ’ – PRIME FLANK ‘BBQ’ *

rode quinoa – radicchio – biet - bordelaise
quinoa rouge – radicchio – betterave – bordelaise
red quinoa – radicchio – beet - bordelaise

AARDBEI – FRAISE - STRAWBERRY *

pistache – basilicum - lavendel
pistache – basilic- lavande
pistachio – basil- lavender

KOKOS – NOIX DE COCO - COCONUT

pandan – jasmijn – witte chocolade - limoen
pandan – jasmin – chocolat blanc – citron vert
pandan – jasmine – white chocolat - lime

LUNCH

3 gerechten – 3 plats – 3 dishes

50€

LUNCH ‘ALL IN’

3 gerechten – 3 plats – 3 dishes

2 glazen wijn, koffie – 2 verres de vin, café – 2 glasses of wine, coffee

62€

MENU ‘SABOR’ * 5 creaties*

Aangepaste wijnen – vins adaptées - winepairing

Aangepaste sappen – jus adaptées - juicepairing

85€

41€

29€

MENU ‘GRAN SABOR’ 7 creaties

Aangepaste wijnen – vins adaptées - winepairing

Aangepaste sappen – jus adaptées – juicepairing

105€

50€

36€