

Cuines, 33

ZEEBAARS – BAR – SEA BASS

rammenas – Peruaanse yoghurt – soja - ijzerkruid
radis noir – yaourt oriental – soya - verveine
black radish – oriental yogurt – soya - verbena

BUIKSPEK – VENTRECHE – PORK BELLY

kreeft – miso – gomasio - wortel
homard – miso – gomasio - carotte
lobster – miso – gomasio - carrot

KIP – POULET - CHICKEN

maïs – sot-l'y laisse, aubergine
maïs – sot-l'y laisse, aubergine
corn – sot-l'y laisse, eggplant

TONG – SOLE *

langoustine – kombucha – plankton - artisjok
langoustine – kombucha – plancton - artichaut
langoustine – kombucha – plancton - artichoke

ONGLET 'BBQ' – HANGER STEAK 'BBQ'

sucrine – gerookte paprika – kropsla - ui
sucrine – poivron fumé – laiteu - oignon
sucrine – smoked pepper – lettuce - onion

PERZIK – PÊCHE - PEACH

duindoornbes – kardamon - praliné
argousier – cardamome - praliné
bucktorn – cardamom - praliné

LUNCH

3 gerechten – 3 plats – 3 dishes

55€

LUNCH 'ALL IN'

3 gerechten – 3 plats – 3 dishes

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

75€

MENU 'SABOR' 5 gangen

Aangepaste wijnen – vins adaptées - winepairing

Aangepaste sappen – jus adaptées - juicepairing

90€

41€

32€

MENU 'GRAN SABOR'* 6 gangen *

Aangepaste wijnen – vins adaptées - winepairing

Aangepaste sappen – jus adaptées – juicepairing

110€

50€

40€