

Hoofdgerecht, voorgerecht of gewoon iets lekkers om te delen. Jij kiest!

*Onze kaart is flexibel samengesteld
en bedoeld om samen te delen
en verschillende smaken te ontdekken.*

Dry aged watermeloen basilicum, venkel en dragonolie.	12
Pastrami en Toast Gegrilde brioche met tonijnmayonaise en tomaat.	14
Gravad lax zalm & biet Met zeewier, gele biet, lavas en meiraap	17
Mini-Inktvis met Knoflook en Peper – Met zwarte rijst, gerookte amandel en harissa-tomaat.	15
Lamskofta Met caponata, zeekraal en mozzarella	15
Steak van zoete aardappel Met xo saus, chibouste en bimi	22
Maftoul Parelcouscous Met biet, za'atar, granaatappel en baba ganoush.	22
.Lomo Ibérico chibouste, Pedro Ximénez-saus en ravioli.	24
Oesters naturel (per stuk)	4
Truffel ravioli & parmezaan(3 st)	15
Friet Met mayonaise.	5
“Pycis” blik visplank <i>kies uit de volgende opties: sprot, tonijn, mossel of scheermes</i>	20
Chocolade panacotta Vanille crème, chocolade mouse en buffel ijs	12
Kaasplank met Mangochutney Selectie regionale kazen, geserveerd met huisgemaakte mangochutney van Henk.	14
Buffalo Affogato Vanille-ijs, espresso en amandel-cantucci.	12

Na 21.00 uur is onze keuken gesloten. Wel serveren we graag **borrelhapjes, noten, olijven en onze selectie taarten**. Onze bar is geopend tot **22.30 uur**.