

Small Hunger

Olijven Olives	€ 5
Kroket van Duroc varken Croquettes de porc Duroc	€ 9 stuk/pièce
Garnaalkroket Croquette de crevettes	€ 10 stuk/pièce
Assortiment fijne charcuterie Assortiment de charcuteries fines	€ 17 / €29
Assortiment geaffineerde kazen Assortiment de fromages affinés	€ 13 / €20
Cecina de Buey 'Rubia Gallega' met rucola Cecina de Buey 'Rubia Gallega' et roquette	€ 15
Blikje sardienen in biologische olijfolie Boîte de sardines à l'huile d'olive biologique	€ 6

Alles wordt geserveerd met vers brood / Le tout servi avec du pain frais
Extra brood/pain: € 2.50



SUGGESTIONS

Langoustine à la plancha	€ 12 stuk/pièce
Burrata met tomaat en culatello	€ 16
Burrata aux tomates et culatello	
Gebakken duinasperges 'Deswarte' met gepocheerd ei	€ 18
Asperges des dunes 'Deswarte' et l'oeuf parfait	
Bouchot mosselen met venkel	€ 16
Moules de bouchot au fenouil	
Txistorra (pittige Baskische worst) met rode paprika	€ 15
Txistorra (saucisson Basque piquant) au poivrons rouge	
Gelakt buikspek met jonge wortel	€ 20
Poitrine de porc lacquée aux carottes	
Plumilla van Iberico met chimichurri	€ 22
Plumille de porc Iberico au chimichurri	
Gebrande makreel met groene asperges	€ 18
Macquereau brûlé aux asperges vertes	

SIDES

Aardappelpuree / Purée de pommes de terre	€ 6
Gebakken aardappel / Pommes de terre sautées	€ 5
Gegrilde seizoensgroenten / Légumes de saison grillées	€ 7
Succrinesalade caesardressing / Salade de succrine dressing caesar	€ 7

DESSERT

Crème brûlée	€ 12
Crème brûlée	
Aardbeisalade met munt en vanille ijs	€ 12
Salade de fraises à la menthe et glace vanille	
No longer hungry, but still thirsty? Try Kiyoko	€ 8
Yuzu as a dessert. A lovely blend of Sake and fresh Yuzu Juice!	



Kitchen Hours
lunch: 12u - 14u
diner: 18u30-21u