

Kaviaar Experience

Gedreven door onze waardering voor kaviaar hebben wij een verfijnde selectie samengesteld om als aperitief van te genieten.

Geserveerd met blini's, zure room en ei, is elke bereiding bedoeld om samen te delen en het pure karakter, de textuur en de kwaliteit van de kaviaar volledig tot hun recht te laten komen

- 25gr Ciel Bleu favourites €150
- Beluga kaviaar € 15 per gram

Bereid uw menu uit met

BLAUWVINTONIJN "SIGNATURE VAN ARJAN SPEELMAN "	35
Darikus kaviaar Nori (Extra course €45)	
AGNOLOTTI	45
Truffel Parmezaanse kaas	
WAGYU A5	115
Kristal kaviaar Ui	
AARDAPPEL	35
Baeri kaviaar Beurre noisette	
K A A S	25
Refined cheeses	

Vanwege de complexiteit van onze gerechten is het niet altijd mogelijk om bepaalde ingrediënten te vervangen.

