

**B**

**BY TASTE**

# SHARED DINING

ONZE BITES ZIJN TE BESTELLEN ALS SHARED DINING

## GILLARDEAU OESTER NR. 3

Geserveerd met sambai-vinaigrette, sjalot en zeekraal

|                 |        |
|-----------------|--------|
| PER STUK        | €6,50  |
| PER HALF DOZIJN | €35,00 |
| PER DOZIJN      | €60,00 |

## GILLARDEAU OESTER NR. 3

Gegratineerd met champagne sabayon

|                 |        |
|-----------------|--------|
| PER 2 STUKS     | €15,00 |
| PER HALF DOZIJN | €42,50 |

## BLINIS MET KAVIAAR

€70,00

30 gram Caviar 'Osietra Royal Belgian Caviar',  
huisgemaakte blinis en crème fraiche

## JOSELITO PATA NEGRA

€19,50

Paleta Ibèrica de Bellota, Gran Reserva.  
30 maanden gerijpt

## BLINIS MET TONBURI

€15,00

Vegetarisch kaviaar op basis van de zomercypres  
geserveerd met blinis, kalamansi en mango

## 3- OF 4-GANGEN MENU

OP VRIJDAG EN ZATERDAG SERVEREN WIJ ENKEL HET  
3- OF 4-GANGEN MENU OF HET PRESTIGE MENU (4-, 5- OF 6-GANGEN)

OP WOENSDAG, DONDERDAG EN ZONDAG  
IS HET OOK MOGELIJK OM A LA CARTE TE ETEN

### 3-GANGEN MENU €55,00

KEUZE UIT VOOR-, HOOFDGERECHT EN DESSERT

Bijpassend wijnarrangement €28,00

Bijpassend alcoholvrij arrangement €24,00

### 4-GANGEN MENU €65,00

KEUZE UIT VOOR-, TUSSEN,- HOOFDGERECHT EN DESSERT

Bijpassend wijnarrangement €37,00

Bijpassend alcoholvrij arrangement €32,00

## VOORGERECHTEN

### STEAK TARTAAR €21,00

Limousin rund - boemboe - kokos - sambai

### GEROOKTE PALING €21,00

Mango - kokos - nori - umeboshi

### GEFERMENTEERDE MEIKNOL €20,00

Bleekselderij - mango - kokos

## TUSSENGERECHTEN

### KALFSZWEZERIK €22,50

Umeboshi - pastinaak - Tomasu - algen

### YELLOWTAIL DASHI €22,50

Sashimi - shiitake - togarashi - yuzu

### GYOZA PEPESAN €20,00

Chinese kool - satay - sesam - ponzu

## HOOFDGERECHTEN

### BEREIDINGEN VAN KALF €39,50

Rode wijn jus - prei - peulen - zwarte knoflook - bearnaise - lavas  
(& Limburgse zomertruffel bij A la Carte)

### ZEEDUIVEL €32,00

Venkel - saffraan - tomaat – gekonfijte citroen

### VEGA RENDANG €30,00

Spitskool - oesterzwam – Thaise basilicum - sereh - daikon

## DESSERTS

### MANGO €17,00

Kokos - vadouvan - sesam - kaffir limoen

### KAAS €18,50

Keuze van kazen uit onze kaasvitrine van Bourgondische Lifestyle en het  
Kaasatelier

- Kaas in plaats van dessert € 12,50
- Extra gang € 18,50

# PRESTIGE MENU

|                        |        |
|------------------------|--------|
| 4-GANGEN (ZONDER */**) | €70,00 |
| 5-GANGEN (ZONDER **)   | €80,00 |
| 6-GANGEN               | €90,00 |

## BIJPASSEND WIJNARRANGEMENT

|          |        |
|----------|--------|
| 4-GANGEN | €42,00 |
| 5-GANGEN | €53,00 |
| 6-GANGEN | €64,00 |

## BIJPASSEND ALCOHOLVRIJ ARRANGEMENT

|          |        |
|----------|--------|
| 4-GANGEN | €32,00 |
| 5-GANGEN | €41,00 |
| 6-GANGEN | €50,00 |

## WILDE ZEEBAARS

Rabarber - chorizo - espelette - mostarda

## WILDE TARBOT

Bosaardbei – honing tomaat - Tomasu - verveine

## DUTCH YELLOWTAIL DASHI (\*)

Nigiri - yuzu - togarashi - cotton cake

## LANGOUSTINE (\*\*)

Kalfszwezerik - shiitake - bisque - limefingers

## BEREIDINGEN VAN KALF

Rode wijn - prei - peulen - zwarte knoflook - bearnaise - lavas -  
Limburgse zomertruffel

## LENTE DESSERT

Asperge - Granny Smith - vlierbesbloesem - witte chocolade - Nederlandse  
vanille`