

---

# Chef's choice

4 rondes samengesteld door onze chef €59,-

---

## Koud

**Zwolsch broodplankje €7,-**

*Desem bol van "De Stadsbakker" met olijfolie, gezouten boter & dukkah*

**Steak tartaar €15,50**

*Kataifi, kwartelei, crostini, eigeel, Worcester, maldon, sjalot, kappertjes, sriracha*

**Dun gesneden biefstuk €14,50**

*Pani puri, bearnaise, dragon, aardappel, groene asperge, mosterdzaad*

**Parmaham & meloen €14,-**

*Feta, yoghurt, moutazijn, rode peper, koriander, roomijs van gerookt spek*

**Tonijn tartaar €17,-**


*Yellowfin tonijn, kimchi, soja parels, zeewier kroepoek, zeekraal, dille-dragon crème*

**Gamba aan het strand €18,-**

*Argentijnse gamba (3st), komkommer bouillon, papadum, wakame, zeekraal, kalamansi, aioli*

**Ceviche van zeebaars €15,-**

*Mini tomaten, pinda's, sambal matah, bosui, tijgermelk, kruiden olie*

**Gazpacho €12,50 **

*Komkommer, croutons, vegan parmezaan, olijven, tomaat, groene kruiden sorbetijs*

**Tompouce geitenkaas €14,50 **

*Vijgen, noten melange, honing, basilicum, dukkah, aceto, bieslook-basilicum olie*

---

## Voor erbij

**Verse friet €5,50**

*Keuze uit mayonaise, gerookte paprika mayonaise, truffel mayonaise, chipotle mayonaise of vegan mayonaise*

**Zoete aardappel friet €7,-**

*Keuze uit mayonaise, gerookte paprika mayonaise, truffel mayonaise, chipotle mayonaise of vegan mayonaise*

**Bloemkool €6,- **

*Hummus, kikkererwten, tahini, koriander, munt, paprika olie*

---

# Warm

## Lágrimas de Ibérico €17,50

*Vlees van de rib, chorizo, groene tiggertomaat, tomatensalsa, cornflakes, aioli*

## Rendang €15,50

*Indonesisch gestoofd rundvlees, pandanriest in bananenblad, koriander, bosui, kokosschuim, sereh olie*

## Bao bun Korean fried chicken €14,50

*Kimchi, atjar, bosui, sesam, miso mayonaise*

## Short rib on the bone €16,50

*Aardappel mille-feuille, prei, bospeen, rode ui, sumak, baharat crème*

## Zeebaars €17,50

*Buffel burrata, paksoi, kriel, dukkah, chimichurri*

## Gyoza van gamba €14,50

*Glasnoedels, sambal matah, tom yum bouillon, limoen mayonaise*

## Jackfruit dumplings €14,-

*Kruidige bouillon, rode peper, taugé, kokos, wilde rijst, limoenblad olie*

## Krokante aubergine €12,50

*Tempura, rode kool, bosui, jalapeño, BBQ saus*

---

# Kouder

## Kaasplank van 'Harry de Smaakspecialist' €15,50

*Wisselende kazen, vijgenbrood, stroop, crostini, ingelegde druiven, mosterdzaad*

## Crèmeux fraise €9,50

*Aardbeien, limoen, basilicum, ruby chocolade, roze peper, yoghurt ijs*

## Espresso martini affogato €13,-

*Espresso martini, vanille ijs*

## Panna cotta €10,-

*Vanille, sinaasappel, meringue, crème patissière, witte chocolade, sinaasappel sorbet*

## Gekarameliseerde ananas €10,-

*Passievrucht, kokos-pinda crumble, rode peper, kerrie, rum karamel, kokos-limoen sorbet*

---

# Keuze van Ensemble

3 rondes €43,-

3 rondes vega of vegan €40,-

4 rondes €55,-

4 rondes vega of vegan €50,-

*Geserveerd met verse friet & bloemkool*

## Steak tartaar

*Kataifi, kwartelei, crostini, eigeel, Worcester, maldon, sjalot, kappertjes, sriracha*

## Tonijn tartaar

*Yellowfin tonijn, kimchi, soja parels, zeewier kroepoek, zeekraal, dille-dragon crème*

## Tompouce geitenkaas

*Vijgen, noten melange, honing, basilicum, dukkah, aceto, bieslook-basilicum olie*

---

## Tussengerecht bij 4 rondes

### Gyoza van gamba

*Glasnoedels, sambal matah, tom yum bouillon, limoen mayonaise*

### Krokante aubergine

*Tempura, rode kool, bosui, jalapeño, BBQ saus*

---

### Short rib on the bone

*Aardappel mille-feuille, prei, bospeen, rode ui, sumak, baharat crème*

### Zeebaars

*Buffel burrata, paksoi, kriel, dukkah, chimichurri*

### Jackfruit dumplings

*Kruidige bouillon, rode peper, taugé, kokos, wilde rijst, limoenblad olie*

---

### Panna cotta

*Vanille, sinaasappel, meringue, crème patissière, witte chocolade*

### Espresso martini affogato (+ €3,-)

*Espresso martini, vanille ijs*

### Gekarameliseerde ananas

*Passievrucht, kokos-pinda crumble, rode peper, kerrie, rum karamel, kokos-limoen sorbet*