

À LA CARTE

Gemarineerde olijven	5
Zuurdesem van As, geslagen boter, gerookt zout	5.5
Pif pickle mix, salsa di noci	5.5
Charcuterie van Buitengewone Varkens	9.5
Gemarineerde mosselen, olijfolie, zuurdesem	7.5
Oester, champagne mignonette	per stuk 3.9
	½ dozijn 23

Gerookte forel kroketten (2st), zwarte knoflook tartaarsaus	11
Geroosterde knolselderij, gecondenseerde karnemelk, bloemkool	11.5
Lang geroosterde kool, caesar dressing van mosselen, duindoornbes	12
Aardpeer, koffiedik custard, boekweit	13
Nederlands damhert, gesmolten prei, hazelnoot, paddenstoelen	16.5
Nederlandse kaas van Kef	14
Louisiana mud pie, gekarameliseerde room	8.5

MENU

Sharing menu	38.5 pp
<i>Zeven gerechten in vijf gangen om te delen</i>	
Sharing menu vegetarisch	36.5 pp
<i>Zeven gerechten in vijf gangen om te delen</i>	

Wijnarrangement	
3 glazen	24
4 glazen	31

COCKTAILS

Vergano Americano	8.9
<i>Vergano Americano, spuitwater</i>	
Figroni	8.9
<i>Chinati Vergano, Bojo Fig Leaf Soda, verse gember</i>	
Aperol Spritz	8.9
<i>Aperol, Cava, spuitwater</i>	
Reverse Vesper	10.9
<i>Lillet blanc, Vodka, Gin, limoensap</i>	
Espresso Martini	12.5
<i>Vodka, Espresso, Zuidam café liqueur</i>	
Vini Figini - alcoholvrij	6.5
<i>Bojo Fig Leaf Soda, Utopia appelciderazijn, verse gember</i>	

BAR
Pif

TAPBIER

Stella Artois	3.25 / 6.4
Hertog Jan Weizener	4.75 / 9.3
Lefte Blond	4.75
Weide, Nevel Wild Ales	5.5

MENU

BIER IN FLES

Minne, Nevel Wild Ales	6.9
Lowlander 0.0 Wit	5.5
Jupiler 0.0	3.8