

Starters

<i>Edamame</i> <i>Boontjes met wakame zout (v)</i>	6
<i>Oysters</i> <i>Special met Tosazu / zalm kuit</i>	4 p/s +2
<i>Gyoza (5 pcs)</i> <i>Gevuld met vlees / Vega (v)</i>	8
<i>Hamachi Sashimi</i> <i>Yuzu / Roze peper / maldon zout</i>	13
<i>Steak Tartare</i> <i>Bavette / soja / eigeel / nori</i>	12
<i>Brioche bun</i> <i>Boter en wakame zout (v)</i>	6

Sides

<i>Skinny Fries</i> <i>Japanse mayonnaise (v)</i>	6
<i>Fried rice</i> <i>Gebakken rijst / omelet / nori / katsuobushi</i>	6
<i>Cucumber pickles</i> <i>Komkommer / zeewier / sesam (v)</i>	4
<i>Kimchi</i> <i>Gefermenteerde kool / gochugaru (v)</i>	5
<i>Cabbage salad</i> <i>Kool / wortel / sesam dressing (v)</i>	4

Sweet & Cheese

<i>Cheeseboard</i> <i>Verschillende kazen</i>	12
<i>Miso Creme brulee</i> <i>Miso / vanille suiker / zeezout (v)</i>	9
<i>Pistache cheesecake</i> <i>Bastogne bodem (v)</i>	10
<i>Strawberry Eton Mess</i> <i>Vegan room / aardbeien in madeira / matcha (v)</i>	9

Yakitori / Grill (per piece)

Chicken

<i>Chicken Thigh</i> <i>Marinade / tare / bosui</i>	7
<i>Chicken Skin</i> <i>Marinade / tare / kropsla</i>	6
<i>Chicken Tsukune</i> <i>Kip gehaktbal / shiso / wasabi mayonaise</i>	6

Meats

<i>Iberico Porcbelly</i> <i>Iberico buikspek / marinade glaze / Kropsla</i>	8
<i>Beef Shortrib Adobo</i> <i>Runder shortrib / adobo glaze / kropsla</i>	9
<i>Lamb Tsukune</i> <i>Lamsgehaktbal / harissa yoghurt / dadel-tahini</i>	9

Seafood

<i>Octopus</i> <i>Gochujang / thaise basilicum / kervel</i>	11
<i>Hamachi</i> <i>Gerookt / miso / sesam</i>	13
<i>Black tiger prawn</i> <i>Gamba / tare / limoen</i>	9

Vega(n)

<i>Vegan Tsukume</i> <i>Vegan gehakt / yakitori / kropsla</i>	6
<i>Shiitake</i> <i>Paddestoel / yakitori / furikake</i>	6
<i>Prei</i> <i>Miso / aardappel crunch</i>	6
<i>Padron</i> <i>Sancho zout / spicy mayo</i>	6
<i>Quail Egg</i> <i>Kwartel ei / tare / togorashi</i>	7

Special / To share

<i>Club steak 600gr</i> <i>Chimichurri & huisgemaakte jus</i>	62
--	----

Cocktails

<i>Moscow Mule</i> <i>Vodka / Ginger beer / Angostura</i>	11
<i>Amaretto Sour</i> <i>Amaretto / Aquafaba / Limoen</i>	12
<i>Pornstar Martini</i> <i>Crement / Passievrucht / Vodka</i>	12
<i>Espresso Martini</i> <i>Espresso / Vodka / Kahlua</i>	12
<i>Old fashioned</i> <i>Whisky / Angostura / Sinaasappel</i>	13
<i>Negroni</i> <i>Vermouth / Campari / Gin</i>	13
<i>Paloma 0.0</i> <i>Grapefruit / Limoen</i>	10
<i>Spicy Mule 0.0</i>	10

Liquor

Gin

<i>Tanqueray Gin</i>	5
<i>Roku Gin</i>	6
<i>Hermit Gin</i>	10

Rum

<i>Gran Reserva 8 Years Rum</i>	7
<i>Don Papa</i>	10

Tequila, Mezcal & Jenever

<i>Don Julio</i>	7
<i>Mezcal Matatlan</i>	7
<i>Patron Reposado</i>	14
<i>Zuidam 1 jaar gelagerde Jenever</i>	6
<i>Ketel 1 Jonge Jenever</i>	8

Whiskey

<i>Monkey Shoulder</i>	6
<i>Talisker Storm 10 jaar</i>	11
<i>Hibiki Japanese Harmony</i>	16

Likeuren

<i>Salmari</i>	4
<i>Disaronno Amaretto</i>	5
<i>Vecchia Romagna Brandy</i>	5
<i>Limoncello</i>	5
<i>Tia Maria</i>	5
<i>Sambuca</i>	5
<i>Cointreau</i>	6
<i>Grand Marnier</i>	6
<i>Baileys</i>	6
<i>Drambuie</i>	7

Wines per glass

Sparkling

<i>Crémant d'Alsace</i>	8
-------------------------	---

Rose

<i>Rose, "Bon Vivant Rosé"</i>	6.5
--------------------------------	-----

White

<i>Riesling "Nik Weis"</i>	6.5
<i>Chardonnay "Grande Réserve"</i>	6
<i>Pinot Grigio "Emilio Fidora"</i>	8

Red

<i>Pinot Noir "Schieferboden"</i>	7
<i>Primitivo "Mucchietto"</i>	6
<i>Monastrell "Gran Marius"</i>	9

Beer

<i>Birra Moretti</i>	3.9
<i>Wisseltap</i>	6
<i>IJwit</i>	6
<i>Vrijwit</i>	6

Heineken 0.0

	3.9
--	-----

Soda

<i>Cola Regular / Zero</i>	3.5
<i>Ice Tea Regular / Green</i>	3.5
<i>Sprite Zero</i>	3.5
<i>Fanta</i>	3.5
<i>Royal Bliss Tonic / Ginger Ale</i>	3.5
<i>Ginger Beer / Bitter Lemon</i>	
<i>Appelsap</i>	4.5

Water

<i>San Pellegrino 0,3L</i>	3.5
<i>Aqua Panna 0,3L</i>	3.5
<i>San Pellegrino 0,7L</i>	6.5
<i>Aqua Panna 0,7L</i>	6.5

Coffee

<i>Espresso</i>	3
<i>Koffie</i>	3
<i>Espresso macchiato</i>	3.5
<i>Cappuccino</i>	3.5
<i>Doppio</i>	4
<i>Flat white</i>	4
<i>Latte macchiato</i>	4

Tea

<i>Verse muntthee</i>	4
<i>Verse gemberthee</i>	4
<i>Gedroogde theeën</i>	3.5

Bubbels

“Crémant d’Alsace Cuvée Prestige”, Kuehn €39
Pinot Blanc, Auxerrois & Chardonnay, Elzas, Frankrijk

“Cava Brut Reserva ‘Franc’”, Celler Kripta, 2019 €55
Macabeo, Parellada & Xarello, Penedès, Spanje

“Brut”, Chapel Down €70
Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Blanc, Kent, Verenigd Koninkrijk

“La Bella Ancestral Joven”, Shukhrat Khakimov €42
Moravia Agria, Manchuela, Spanje

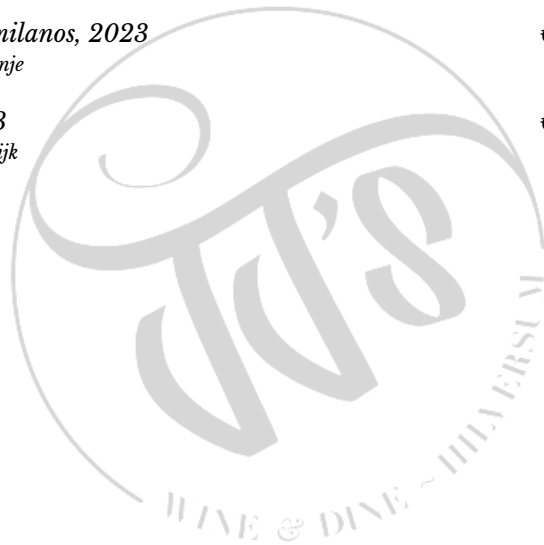
“Millésime 2005 Vintage”, Bouché Père & Fils €75
Pinot Noir, Champagne, Frankrijk

Rosé

“Bon Vivant Rosé”, Miss Bonvi, 2023 €32
Grenache & Cinsault, Pays d’Oc, Frankrijk

“Montecastrillo Rosado”, Finca Torremilanos, 2023 €39
Tempranillo & Garnacha, Ribera del Duero, Spanje

“Art de Vivre”, Gerard Bertrand, 2023 €39
Grenache, Syrah & Cinsault, Languedoc, Frankrijk



White

Duitsland

"Riesling", Nik Weis, 2022 €35
Riesling, Pfalz

Oostenrijk

"Am Berg", Bernhard Ott, 2023 €45
Grüner Veltliner, Wagram

Frankrijk

"Grande Réserve", Maison Les Aubes, 2023 €29
Chardonnay, Languedoc

"Art de Vivre", Gerard Bertrand, 2024 €39
Clairette Blanc, Languedoc

"Pinot Blanc Portrait", Domaine Zinck, 2022 €49
Pinot Blanc, Elzas

"Chenin Sec", Les Terres Turones, 2022 €49
Chenin Blanc, Loire

"La Bégou", Maxime Magnon, 2022 €75
Grenache Gris, Grenache Blanc & Carignan Gris, Corbières

Italië

"Pinot Grigio", Emilio Fidora, 2023 €39
Pinot Grigio, Veneto

"Cobalto", Val delle Rose, 2020 €55
Vermentino, Toscane

Spanje

"Verdejo Gran Marius", Piqueras, 2023 €39
Verdejo, Almansae

"Albariño", Morgadío, 2023 €39
Albariño, Rias Baixas

"Peñalba López Blanco", Finca Torremilanos, 2022 €65
Chardonnay, Viura & Albillo, Castilla y León

Zuid-Afrika

"Chenin Blanc", Kleine Zalze, 2023 €29
Chenin Blanc, Stellenbosch

"Semillon", Boekenhoutskloof, 2021 €99
Semillon, Stellenbosch

Verenigde Staten

"Diamond Collection", Francis Ford Coppola, 2022 €55
Chardonnay, Californië

Red

Duitsland

"Schieferboden", Weingut Nelles, 2021 €35
Spätburgunder, Ahr

Oostenrijk

"Zweigelt", Alexander Eggermann, 2022 €39
Zweigelt, Neusiedlersee

Frankrijk

"Pineau d'Aunis", Les Esthètes du Vin, 2022 €39
Pineau d'Aunis, Loire

"Saint Nicolas de Bourgueil 'Les Graviers'", Drussé, 2021 €45
Cabernet Franc, Loire

"Les Challiots Vieilles Vignes", Domaine Truchetet, 2020 €75
Pinot Noir, Bourgogne

"Châteauneuf du Pape 'Les Otéliées'", Les Vins de Vienne, 2022 €90
Grenache, Syrah & Mourvèdre, Rhône

Italië

"Mucchietto", Famiglia Pasqua, 2022 €29
Primitivo, Puglia

"Fass 9", Giralan, 2022 €39
Vernatsch, Alto Adige

"Brollo Chianti", Ricasoli, 2020 €65
Sangiovese, Merlot & Cabernet Sauvignon, Toscane

"Albe Barolo", G.D. Vajra, 2020 €90
Nebbiolo, Piemonte

Spanje

"Monastrell Gran Marius", Piqueras, 2019 €45
Monastrell, Alicante

"Vi del Mas", Celler Comunica, 2023 €45
Grenache Rouge, Syrah & Grenache Gris, Montsant

"Reserva", Miguel Merino, 2017 €85
Tempranillo & Graciano, Rioja

Zuid-Afrika

"Seriously Cool Cinsault", Waterkloof, 2023 €39
Cinsault, Stellenbosch

Australië

"The Listening Station", Boutinot, 2024 €35
Malbec, Victoria

Verenigde Staten

"Private Selection", Robert Mondavi, 2019 €49
Cabernet Sauvignon, Californië