

# Menu

3 TOP 10 gerechten en een  
dessert of koffie naar keuze - 47,50  
Losse gerechtjes - 15,50

## TOP 10

### Gado gado 3.0

Groentjes | telor asin | kentjoer | pinda dressing.

### Het lekkerste tussen de laagjes

Zoete aardappel | truffel | waterkastanje |  
paddenstoelen bouillon.

### Tokyo Streetfood

Okonomayaki | gerookte soyasaus | radijzen | nori | ponzu.

### Steak Deluxe

Steak tartaar | gepocheerde oester |  
limoen kaviaar | sambai | zilte groenten.

### Oosterse Baas

Gepekeld zeebaars | hand van boeddha |  
zee-egel | XO saus | kokos.

### New Meat

Redefine meat beef Wellington |  
rode kool | appel | uien | HP jus.

### Land & Zee

Noordzeekrab | parelhoender |  
schorseneren | bergamot | prei.

### Noorse trots!

Skrei kabeljauw | zwarte knoflook |  
pied blue | kwartelei | eigenheimer.

### Allez les bleu


Coq au vin | knolselderij | pancetta |  
paddenstoelen | zaden & graantjes.

### Zacht als kussentjes

Runderwang | ossenstaart ravioli |  
hazelnoot | merg | salie | andijvie.

### Oma Vera's rendang

Indische runderstoof | lontong | bananenblad |  
kokos sereh saus | zoet zuur.

 Vegetarische rendang op basis van spitskool  
en een frisse gemborsorbet.

# À la carte

Een goede start: Bistoria brood met  
wisselende boters en olijfolie - 5,00

## CLASSIC EN TRENDS

Veilig of vernieuwend...

### Classic Oesters

1/2 dozijn | rode wijn azijn & sjalotje | citroen. \_\_\_\_\_ 21,50

### Oester Surprise

1/2 dozijn | 3 verschillende bereidingen \_\_\_\_\_ 25,50  
(koud/warm).

### Klassiek lekkers

Kaviaar 10 gram | blini | crème fraîche | bieslook. \_\_\_\_ 26,00

### Wagyu spiesjes (60 gram)

Krokante knoflook | bosui | miso crème. \_\_\_\_\_ 25,50

### Gebakken eendenlever

Drop | rode biet | laurier. \_\_\_\_\_ 24,50

### Chef's keuze

Kalfszwezerik | pinda | boemboe Bali |  
kokos | kumquat. \_\_\_\_\_ 23,50

## XL GERECHTEN

voor de iets grotere trek

### Rijzende zon

Gyoza | kimchi | tofu | dashi bouillon | wakame. \_\_\_\_ 24,50

### Ode aan Escoffier

Tournedos | eendenlever | truffel | brioche |  
Madeira jus | aardappelschuim. \_\_\_\_\_ 41,50

15 min. bereidingstijd

### Met dank aan Pablo

Slibtong Picasso | exotisch fruit | gerookte kriel |  
passievrucht beurre blanc. \_\_\_\_\_ 39,50

### Vis of vlees van de dag

Wisselend garnituur. \_\_\_\_\_ dagprijs

## ONZE SIDE DISHES

maken het feest compleet

Huisgemaakte funky & chunky frieten. \_\_\_\_\_ 6,00

Onze funky & chunky frieten met  
wisselende toppings. \_\_\_\_\_ 7,00

Bistoria groenten, een bonte mix veggies. \_\_\_\_\_ 7,50

Heeft u dieet wensen of allergieën?  
Onze medewerkers adviseren graag.