**Food share Menu /Rijstafel Lunch**

 **Rijstafel Lunch 12.00/6g. (min. 2per)**

 Om een vlotte dienst te verzekeren vragen wij de superlunch voor de hele tafel te nemen

 ( van 12h tot 14h00 en niet op zon –en feestdagen )

 **Slow cooking Bbq ribbetjes**

 **Zalm nigiri**

**( mousse de zalm, citroen touch, espouma de citroen,eiren van vis truffel smaak teriyaki saus )**

 **Gefrituurd dragon eyes**

 **( tempura vis, philadaphia , fruit )**

 **Kip met pannang rode curry**

 **Nam (gefrituurde roll van kip, groenten en glas noedels met zoetzure saus )**

 **Rijstafel lunch**

**( de 6 bovenstaande gerechten in het klein) 12.00 euro**

 **Rijstafel lunch all-in minerale**

 (water,huisgemaakte limonade en koffie) **21.00 euro**

 **Rijstafel lunch all-in wijnen**

 ( water, Glas witte of **rode huiswijn** en koffie**) 21.00 euro**

 **Superlunch + dessertbord 30.00 euro**

 **Soirée Savour all –in Menu (Min.2p)**

 **Food share /Rijstafel**

**Menu all-in met degustatie en Suggestiewijnen 55.00 euro**

**(Keuze uit voor-hoofd- en nagerechten van de suggesties, inclusief aperitief, waters,degustatie van onze suggestiewijnen en koffie )**

**Menu all –in met keuze van aperitief 1 witte en 1 rode geselecteerd huiswijn 50.00 euro**

**(Keuze uit voor-hoofd- en nagerechten van de suggesties, inclusief aperitief, waters, huiswijnen en koffie )**

 **Menu all-in minerale met huisgemaakte limonades 48.00**

 **(keuze uit voor-hoofd-en nagerechten van de Suggesties )**

**Menu (voor- hoofd- nagerechten ) 39.00**

**(keuze uit voor- hoofd- en nagerechten van de suggesties)**

 **Suggesties (keuzen uit suggesties)**

 **Voorgerechten**

 \***Sushi chef suggesties set 20.00**

 1. Carpaccio zalm met wasabi saus

(sesame oil, azijn,wasabi, soja saus,sorbet met groen thee amande, kroepoek, ciboulette )

2. Japanse kunkang Zalm

 (Tempura scampi’s Tataar Zalm )

3. Zalm nigri

( mousse de zalm,citroen touch,espouma de citroen,eiren van vis ,truffel smaak terriyaki saus )

**\*Thais chef suggesties set 22.00**

 1. Kokossoep met kip, champignon

 2. Vis filet in zwarte saus

 3. Viskoekjes met salade (pikante)

 **Suggesties (keuzen uit suggesties)**

 **Hoofdgerechten**

**\*Slow cooking BBQ van Savoury set : 35.00 euro**

 Slow cooking Rundsvlees short rib BBQ

 Slow cooking BBQ Brisket

 Slow cooking BBQ ribbetjes

* Thais chefs Noi set : 30.00euro

 Kip met pannang curry

 Scampi’s met Groene curry

 Gewokt filet pur met zwarte peper saus

 **Nagerechten**

* Crème brûlée met Thaise Basilicum 8.00 euro
* Mango Puree 8.00 euro