

Bites

Devinedip Nu al beroemd: de devinedip. Van zachte roomboter en met een wolk aan lekkers erdoor. In zo'n dip moet je dippen. Zuurdesembroodjes, vinden wij, assorti.	€ 7,00
Bruschetta Zo simpel, zo Italiaans. Met nét smeltende mozzarella, olijfolie, rijpe tomaat, basilicum. Zonnig.	€ 10,00
Yakitori Glanzend, sappig, perfect minismulwerk, onze kipyakitori, besneeuwd met sesam.	€ 10,00
Samosa's en Bombay butterflies Ze knappen en kraken, de Indiase flapjes: samosa's zonder vlees, butterflies met.	€ 10,50
Gamba's Afhappen, zo van het staartje: in een kruidenjas gefrituurde gamba's.	€ 8,50
Sashimi tonijn Rinkelend vers en smeltend, Japans gesneden tonijn met soja en wasabi.	€ 10,50
Sashimi zalm Een droom van zalm, een dagdroom liever, met wasabi en soja.	€ 9,50
Dim sum Chinese verrassingen in een stoommandje, met dip en smaak, heel veel smaak.	€ 9,50

Dinner

vooraf single

Tomatensoep Maar niet zomaar, natuurlijk. Italiaans! Met dat zonnige, dat schaterlachende, dat intense van Italië.	€ 6,50
Breekbrood Geen suffe sneetjes, maar kloek brood, met smaak, met korst, en met beurre maître d'hôtel, boter met vleugjes citroen, peterselle, knoflook...	€ 6,75
Salade rauwe ham Briljante ham van het buiten rondscharrelende Livar kloostervarken, uit Limburg. Serveren wij als salade, met groene asperges en gepocheerd ei.	€ 11,00

Makreelrillettes € 12,50
Smeuïg, crèmig, vol en rijk, onze rillettes van gerookte makreel. Met brood om te dippen, met tomatensalsa en guacamole.

Vitello tonnato € 14,00
Onverslaanbaar, de Italiaans gouden combinatie van dun gesneden kalfsvlees en tonijnmayonaise. O, vergeet de appelkappertjes niet, de rucolasalade.

Gamba's € 14,50
Sappige, forse gamba's, ze zijn het lekkerst 'al ajillo': rap gegrild met knoflook en verse kruiden. Spaans, hè. Doen we er groene salade bij. En brood.

Salade Niçoise € 17,50
De Côte d'Azur op je bord, salade, tomaten, olijven, haricots verts en nog zo wat. Fris, helder, smaakvol. Pronkstuk: vers gegrilde tonijn.

Dinner

hoofd single

Kabeljauw € 14,50
Sappig van binnen, knapperig krokant van buiten: kabeljauw om je tanden in te zetten. Wat past daar beter bij dan remouladesaus en aardappelwedges? Nou dan.

Zalm € 16,50
Een noordelijke vis met een mediterrane accent: tagliatelle, venkel, paprikasaus. Geen enkel taalprobleem.

Zeewolf € 18,50
Risotto, spinazie, proseccosaus, noem het een voetstuk, een heerlijke ondersteuning, voor prachtig gepocheerde zeewolf.

Gegrilde zalm en tonijn € 19,50
Jazeker, zalm en tonijn kun je ook grillen. Let maar eens op. Doen we er sesamsaus bij, en noodles. Japans.

Kip piri-piri € 17,50
Pittig geroosterde kip, dat is piri-piri. Blusmateriaal is voorhanden: guacamole, tortilla's en 'pico de gallo', een salsa van tomaat, ui en koriander.

Varkenshaas € 17,50
Haasmedaillons van het fameuze Berkshirevarken. Met gebakken champignons, met truffeljus, met sla en verse frites. Met culinair geluk, kortom.

Steak € 23,00
Zeg maar gerust een Wereldsteak. Van Dry-Aged USA Rangerbeef, zo intens en zo mals als maar kan. Erbij: Spaanse choronsaus, sla en aardappelwedges.

Mixed grill € 24,50
Niet kunnen kiezen of niet willen kiezen? Berkshire varkenshaas, USA Rangersteak, kipfilet en pancetta, van de grill en met kruidenboter, sla, frites.

Shared dining

- Pasta Devine (minimaal 2 personen)** - Prijs p.p. € 14,50
Tweekleurenpasta in drieën op tafel, als carbonara, met pesto en met bolognesesaus. Parmezaan erbij, net als brood. Ciao!
- Hot chicken plate (minimaal 2 personen)** - Prijs p.p. € 19,50
Geen kip te zien? Hier wel. Als piri-piri, als hot wings, als chicken masala en als yakitorispiesjes. Met pico de gallosalsa, rijst, tortilla's, guacamole.
- Texels zadel (minimaal 2 personen)** - Prijs p.p. € 24,00
Dubbele Texelse lamskoteletten, met een krokante kruidenkorst gebraden, en geflankeerd door ratatouille en marsalasaus.
- Hot sizzling beef (minimaal 2 personen)** - Prijs p.p. € 26,00
Een serieuze, verheffende, glorieuze Porterhouse steak, rib-eye goedbeschouwd, van de hete plaat, met truffeljus, bearnaisesaus, salade, frites. My, o my!
- Cataplana (minimaal 2 personen)** - Prijs p.p. € 23,50
Recht uit de Portugese roodkoperen pan een mediterrane visparade van verse tonijn, zalm, kabeljauw, mosselen en gamba's, plus smaakgevende chorizo en paella.

Desserts

- Tiramisù** € 8,50
Kikker me op uit Noord-Italië, dit keer nog zoet opkikkender door mokkaijs. Ernaast, dan.
- Crème brûlée** € 6,50
Koel onderop, en dan dat dunne laagje gebrande suiker, à la minute omgetoverd in karamel... Dit keer met een bolletje vanille-ijs. Voor het contrast.
- Sorbettaartje** € 7,00
Sorbet in de vorm van een taartje? Jawel. Noem het een eiland. De zee eromheen: frambozensaus.

Keuken geopend van 17:00 tot 01:30 uur