

zarza

FOLIE

Gebrande kabeljauw, avocado, radijs, komkommer

Red Label zalm, mierikswortel, selder en rammenas

Griet, gegrild, courgette, tomaat en ras el hanout

Framboos, yuzu, mascarpone

4-gangen: 56.00

4 passende wijnen: 24.00

Optioneel: kaasbordje « Van Tricht »: 12.00

Uw bedieners vandaag informeren u graag over allergenen

zarza

ZITA

Gebrande kabeljauw, avocado, radijs, komkommer

Gerijpte entrecote, bietjes en zeevenkel

Zwezerik, jonge spinazie, pied de mouten en jus met Madeira *

Eend, groene kool, shiitake, ganzenlever, hoisin

Framboos, yuzu, mascarpone

5-gangen: 62.80

4-gangen: 56.00 (zonder « * »)

4 of 5 passende wijnen: 24.00 / 30.00

4 of 5 passende bieren: 16.00 / 19.00

Optioneel: kaasbordje « Van Tricht »: 12.00

Uw bedieners vandaag informeren u graag over allergenen



Enkel als voorgerecht, wordt gepresenteerd per persoon (24.60 pp)

TAPAZARZA

GEZELLIG TAFELN EN ONTDEKKEN

Twee koude & twee warme tapas samengesteld uit onze menu's met een leuke extra
De vegetarische variant

Gebrande kabeljauw, avocado, radijs, komkommer

Structuren avocado, radijs, fijne frisée

Red Label zalm, mierikswortel, selder en rammenas

Frisse salade van quinoa, mierikswortel, rammenas

Gerijpte entrecote, bietjes en zeevenkel

Gefrituurde springroll, koriander, komkommerdip

Zwezerik, jonge spinazie, pied de mouten en jus met Madeira

Speltravioli, pied de mouten, spinazie



HOOFDGERECHTEN

CATCH OF THE DAY

Sliptong (2st.), meunière, seizoen groentjes, pommes pont neuf 30.00

Griet, gegrild, courgette, tomaat en ras el hanout 35.00

BUTCHER'S CHOICE

USA Prime Hiltonbeef, slaatje, seizoen groentjes, pommes pont neuf 35.00

Eend, groene kool, shiitake, ganzenlever, hoisin 34.00

VEGE

Risotto met pied de mouton, gel van parmezaan 25.50

zarza

DESSERTS

Wekelijks aangepast dessert	11.00
Framboos, yuzu, mascarpone	11.80
Dame blanche minute	9.80
Kaasjes geselecteerd & gerijpt door kaasmeester Van Tricht	13.80