

**Borrel, lunch, diner
v.a. 12:00 uur tot zolang de
keuken open is**

Rabarberhummus met tahini, tuinbonen en radijs 🌿	12,00
Steak tartaar met bosui, tuinboon en lychee Uitgebreid met één oester	15,00/26,00 +3,00
Broodje aardappeltortilla met aioli 🌿	9,00
Gebakken kleine octopus met sesamolie, kriel en gefermenteerde groente	13,00
Gemarineerde courgette, kimchi en tofu 🌿	12,00
In Zeeuws spek gerolde kimchi met Tynjetaler kaas	12,00
Kokkels en mosselen met gember, linzen, koriander en sumac	13,00

Kaasplank 12,00

Bord charcuterie 13,00

Geroosterde Padrón pepers en
kastanjechampignons 12,00

Kaas, charcuterie en
Padrón pepers 21,00

Oesters 3,10 per stuk

eatbar luke

Diner vanaf 17:00 uur

Eendenbout met gebakken kippenlever en warme aardappelsalade	26,00
Paddenstoel in het groen, met noten, groenten en kriel 🌿	24,00
Flensje gevuld met provolone, met baba ganoush, nigella en mandarijn 🌿	25,00
Romige visstoof met scampi, bleekselderij, venkel en champignon	26,00
Langzaam gegaarde procureur met citroengras, paprika, rode ui en courgette	24,00

24 uur van tevoren reserveren

Hele lamsschouder, langzaam
gegaard in eigen jus met diverse
groenten (drie à vijf personen) Dagprijs

Desserts

Scroppino van aardbei en prosecco 🌿	11,00
Gebakken bloedworst met appel en vanille-ijs	11,00
Rabarbercrumble met appel, vanille en Frangelico 🌿	12,00
Witte chocolademousse met koffie en amandel 🌿	12,00