

## Menu

### **Gambero Rosso**

Noordzeekrab. Tamarillo. Mole. Padron-peper. Katsuobushi saus. Plankton vinaigrette

### **“Larb salade”**

Hamachi. Gehakt van Hollandse garnaltjes. Jus van geroosterde rijst. Baba ganoush.

### **Balfégo Bluefin toro \***

Eendenlever. Sesam vinaigrette. Kai choi. Mostarda van aardbei.

### **Kingkrab \*\*\***

”Sauce Thermidor.” Mosterdzaad. Jalapeño. Sambai azijn.

### **Noordzeetong van de graat**

Chinese spitskool. “Jus Meuniere.” Yuzu kosho. Guacamole.

### **Kalfszwezerik \*\***

Chutney van appel en saffraan. Salsa van zonnebloempit. Kalfsjus met zwarte peper en specerijen.

### **Lamsrug uit Quercy**

Gebakken asperges. Morilles. Indiase curry van lamsschouder. Groene papaya.

### **Tom Kha ijs**

Ananas. Grue de cacao. Koriander. Cassishout-olie. Witte thee.

### **Selectie kazen Van Tricht \*\*\*\***

Krokant platbrood met za'atar. Garnituren.

5 gangen € 110 (alleen tijdens de lunch)

6 gangen \* € 125

7 gangen \*\* € 140

8 gangen \*\*\* € 155

Selectie kazen \*\*\*\* €12,50 i.p.v. dessert

Verzorging van Spa bronwaters €5 p.p.

Begeleidende wijnen €10,50 per gang

Halve glazen €6,50 per gang

Voor onze actuele wijnkaart kunt u een mail sturen naar [reservations@studio.restaurant](mailto:reservations@studio.restaurant)

---