



BIRDIES

GROEPSMENU

SHARED DINING 3-GANGEN

€ 65,- P.P.

Huisgemaakt brood | rode paprika-tomatendip

Voorgerechten*

Zalm | kokos-limoendressing | bosui | kappertjes | grapefruit | gerookte prei

Beef tartaar | piment d'Espelette | daslook | aardappelchips

Geroosterde wortel | sinaasappel | gochujang | nori-crisp | citroen

Hoofdgerechten*

Basse Côte | Jus de Veau

Gevlinderde Zeebaars | Beurre Blanc | Citroen

Mizuna Salade | Krokante Prei | Parmigiano | Yuzu-vinaigrette

Friet | BBQ zout | Mayonaise

Nagerecht*

Rabarber | hardewenen deeg | lievevrouwebedstro | yoghurt

* Gerechten kunnen variëren per seizoen/prijzen zijn incl. BTW.

We houden rekening met allergieën en dieet wensen, indien dit 72 uur van te voren is aangegeven



BIRDIES

GROUP MENU

SHARED DINING 3-COURSE

€ 65,- P.P.

Homemade bread | roasted pepper and tomato dip

Starters*

Salmon | coconut lime dressing | spring onion | capers | grapefruit | smoked leek

Beef tartare | Piment d'Espelette | wild garlic | potato chips

Roasted carrot | orange | gochujang | nori crisp | lemon

Main course*

Basse Côte | Jus de Veau

Butterflied Sea Bass | Beurre Blanc | Lemon

Mizuna Salad | Crispy Leek | Parmigiano | Yuzu-vinaigrette

Fries | Smoked Salt | Mayonnaise

Dessert*

Rhubarb | sweet pastry | sweet woodruff | yoghurt

* Dishes may vary by season/prices include VAT.

We take allergies and dietary requirements into account, provided this is indicated 72 hours in advance.