

GASTROBAR FLORIJN

DINER

Botermakreel gestoomde paksoi lavas gedroogde tomaten bouillon	16
Gepekeld little gem pistache citroen olijfcrumble (V)	14
Heekterrine makhani cashewnoot bloemkool	18
Aardappel mousseline 63° ei kabeljauw crème fraîche	15
Bimi van de grill saffraan olie macadamia pecorino (V)	14
Chinese kool sobrasada strandkrab mais	15
Kalfstartaar geroosterde ui sambai Belper Knolle	19
Gerookte wortel aardbei gochujang eigeelcrème kappertjes (V)	14
Kalfstong zuurkool tonijn pimientos de padron	14
Sous vide pastinaak savora mosterd daslook boekweit (V)	20
Geroosterde knolselderij zwarte knoflook pecan shiitake (V)	21
Heilbot venkel XO Hollandaise	24
Rosé sukade gebakken sugarnap polenta Bordelaise	25

Voor erbij. Friet café de Paris mayonaise (V) 7.5

Chef's menu	
3-gangen	43
4-gangen	55
5-gangen	65

Heeft u allergieën of dieetwensen? Laat het ons team weten.

Vegetarisch (V)

Kal

