



NEDERLANDS

Gnocchi

in een saus van kokosmelk en plantain, geserveerd met verse ananas.

Sticky Rice met saffraan

in een courgette en gembersaus, granaatappel, pakora-champignons met een kumquat-chutney.

Jamaicaanse tempeh

met cassave chips, gegrilde pak choi, zoete aardappelpuree en doperwtten-munt-puree.

Limoen Roomtaart

op moderne wijze geserveerd met vegan meringues, limoen bonbon, granita van bloedsinaasappel en een crumble van beschuit.

ENGLISH

Gnocchi

in a sauce of plantain and coconut milk, served with fresh pineapple.

Saffron infused Sticky Rice

in a courgette and ginger cream, pomegranate seeds, pakora fried mushrooms and a kumquat chutney.

Jamaican style tempeh

cassava chips, grilled pak choy, sweet potato mash, a pea and mint puree.

Deconstructed key lime pie

vegan meringues, lime bonbon, biscuit crumble, blood orange granita.

MAANDMENU 4-gangen 32,50