

diner

VOOR

CARPACCIO VAN ZEEBAARS_10.5

citroen | dille | granaatappel

BURRATA_9.5

pijnboompitten | basilicum | aubergine

GAZPACHO (veganistisch)_8.5

tomaat | paprika | komkommer

STEAK TARTARE _9.5

kappertjes | eidooier | crostini

TAGLIATELLE_9.5 (S) /17.5 (M)

cherrytomaat | pesto | basilicum

HOOFD

PORK BELLY _18.5

3 soorten appel | erwtscheuten

GALICIAANSE OCTOPUS_21.5

gekonfijte aardappel | mojo verde | romesco

PARMENTIER VAN EEND_19.5

mousseline | seizoensgroenten

POLENTA (veganistisch)_17.5

shiitake | tofu | groene asperges

ZALM_19.5

groene asperges | hollandaisesaus

NA

PUBLIEKS' KAASPLANK_12.5

membrillo | focaccia

KEY LIME PIE_7.5

bessen

CHOCOLADEMOUSSE_8

donkere chocolade | sorbetijs

CHEESE CAKE_8

fruitcompote

3-gangen | € 32.5 p/p

kaasplank supp +€ 5 p/p

dinner

STARTERS

SEABASS CARPACCIO_10.5

lemon | dill | pomegranate

BURRATA_9.5

pine nuts | basil | eggplant

GAZPACHO (vegan)_8.5

tomato | paprika | cucumber

STEAK TARTARE_9.5

capers | egg yolk | crostini

TAGLIATELLE_9.5 (S) / 17.5 (M)

cherry tomato | pesto | basil

MAINS

PORK BELLY_18.5

3 kinds of apple | pea cress

GALICIAN OCTOPUS_21.5

potato confit | mojo verde | romesco

DUCK PARMENTIER_19.5

mousseline | seasonal vegetables

POLENTA (vegan)_17.5

shitake | tofu | green asparagus

SALMON_19.5

green asparagus | hollandaise sauce

SWEETS

PUBLIEK'S CHEESEBOARD_12.5

membrillo | focaccia

KEY LIME PIE_7.5

berries

CHOCOLATE MOUSSE_8

dark chocolate | fruit sorbet

CHEESECAKE_8

fruit compote

3 courses | € 32.5 p/p

cheese board supp +€ 5 p/p