


# DINER

Vanzelfsprekend houden wij rekening met (dieet) wensen en/of allergieën.

**BROOD** 6.5  
met opgeklopte boter

## VOORGERECHTEN

**WATERMELOEN**  12.5  
manchego, balsamico, furikaké  
en kruim van noten (vegan mogelijk)

**CARPACCIO** 13.5  
parmezaan, truffelmayonaise, pittenmix  
en kruim van spek

**BURRATA**  12  
pesto, tomaat en zwarte peper

**GAMBA'S** 9.75  
chorizo, chili, knoflook en brood

**BEEF TATAKI** 13.5  
witte kool, togarashi en cashewnoten

## NAGERECHTEN

**KAASPLANKJE** 15.75  
Utrechtse oude gracht kaas, Le Petit  
Doruvael, Manchego, Delfst Blauw


**ROMANOFF** 8.5  
aardbeien, wodka, meringue,  
vanille ijs en slagroom

**UTRECHTSE MODDER** 9.5  
chocolademousse, rood fruit en karamelijs

**CHEESECAKE MET PASSIEVRUCHT** 9.5  
kruim van Utrechtse botersprits en  
champagne ijs

## HOOFDGERECHTEN

**FLAT IRON STEAK** 33.5  
ratatouille, Hasselback aardappel  
en bearnaise saus

**RAVIOLI**  22.5  
ricotta, spinazie, parmezaan en  
basilicum

**VIS VAN 'T SEIZOEN** 26.5  
zwarte pasta, baby spinazie,  
tomaat en antiboise

**BOERDERIJKIP** 24.5  
truffelrisotto, vergeten groenten  
en dikke jus

**TRUFFELRISOTTO**  21.5  
paddenstoelen en parmezaan

## BIJGERECHTEN

**ZOETE AARDAPPEL FRIET** 6.75  
met truffelmayonaise

**UTRECHTSE FRIETEN** 5  
met mayonaise

**GROENE SALADE** 4