

Welkom in Split, eet smakelijk & geniet met volle teugen!

We werken met een wekelijks wisselende drank- en eetkaart (8/11 tem 12/11)

waarbij de gerechtjes bedoeld zijn om te delen met uw gezelschap.

Mogen wij U vragen om uw laatste gerechtje voor 21u30 & het laatste drankje voor 22u45 door te geven.

BUT FIRST, DRINK SUGGESTIONS

- ***Streekbiertjes, perfect als aperitief***
Urbain, blond fruitig aperitiefbiertje uit Bissegem €4,5
- ***Kacper's new cocktails of the month***
Bombay Basil Smash (Bombay Sapphire – Lime – Basil) €11,5
Whiskey "Lavender" Sour (Dewar's – Lavender – Lime – Sugar cane) €11,5
Sea Breeze (Grey Goose-Cranberry-Grapefruit-Lime) €11,5
Virgin Sea Breeze (Cranberry-Grapefruit-Lime-Indian Tonic) €8,5
- ***Perfect mixers***
Lillet blanc & Fever Tree Indian Tonic €10
Sang de Pascual & Bionina "mister lemon" €12,7
Midi Apéritifs & Fever Tree Mediterranean €9,5

APPETIZERS

- Hummus met toetsen van kokos & rode curry & lauwe crackers €9,5
- Springroll met eend, mangochutney & srirachadip €9,5
- Mini garnaalkroketjes met verse noordzeegarnalen & verse tartaarsaus €15,5
- Kroketjesmix (6 soorten) met verse tartaarsaus €18,5
Caprese / Manchego – chorizo / Kip / Scampi Red Curry / Garnaal / Grimbergen-kaas
- Bruschetta "Split" met mozzarella, Italiaanse ham, kerstomaat & courgette €16
- Bruschetta "Camembert" met "Pink Lady"-appel, vijg, blauwe bes & tijm €16
- Chicken Yakitori met geroosterde sesamsaus, granaatappel & pijpajuin €15
- Calamares à la Romana met limoen-lookdip €15
- Nobashigarnalen met oosterse dip €16
- Heerlijke oesters (6 stuks) met gin & tonic-schuimpje en Noorse kruiden €18,5
- Gegratineerde oesters (6 stuks) met prei & bubbels €21
- Kroepoek met gravad lax-zalm, zure room & verse tuinkruiden €17
- Patatas bravas met tomatensalsa & aioli €10,5
- Tarteletjes van geitekaas, peer, vijg en tijm €14,5

LET'S SHARE (MEAT)

- "Rundscarpaccio" met truffelmayo, pijnboompitten & parmezaan €17,5
- Tataki "Thai Beef" met mango &, granaatappel & sojadip €19,5
- Oosters stoofpotje "hoevekip" à la Tika Masala & "crunchy" wilde rijst €23
- Frisse cannelloni van eend met mango, rucola & "Indian" mango chutney €19
- Pittige "Albondigas" (gehaktballetjes) €15,5
- Toast "witte pens" met veenbessenconfituur & jeneverbes €16,5
 - o met suppl. Foie gras + €4
- Lauwe wrap met Reblochon, pancetta & witloof €15

LET'S SHARE (FISH)

- Tataki van tonijn met wakame en wasabimayo €19,5
- Sneeuwkrab met granny smith, zure room & guacamole €19,5
- Mosseltjes op z'n thaïs met yellow curry €21,5
- Oosters stoofpotje "Scampi" à la Tika Masala & "crunchy" wilde rijst €23,5
- Carpaccio van St. Jakobsvruchten met prei & geroosterde sesamsaus €19,5
- Crunchy California sushi met surimi krab & milde srirachadip €15
- Ravioli met kreeft, bisque en rivierkreeftjes (3 of 4 stuks) €23 / €27,5
- Vitello Tonnato met mi-cuit tonijn €19,5

LET'S SHARE (VEGI)

- Burrata met kerstomatensalade, basilicum, pijnboompitten, pesto & lauw broodje €15,5
- Ravioli met bospaddestoelen & truffelroomsausje (3 of 4) €21,5 / €26

SWEETS

- Moeulleux au chocolat met vanille-ijs €9,5
- Passievruchtensorbet met exotische vruchtencoulis €9
- Frambozenorbet met frambozencoulis €9
- Citroentaartje met méringue & geroosterde amandel €9
- Coupe Vanille-ijs "bourbon" met verse rode vruchten €9,5
- Crème brûlée met mango & passievrucht €9,5
- Witte chocolademousse met rode vruchtencoulis & yoghurtcrumble €9,5
- Tiramisu met mandarijn, speculoos & amaretto €9,5