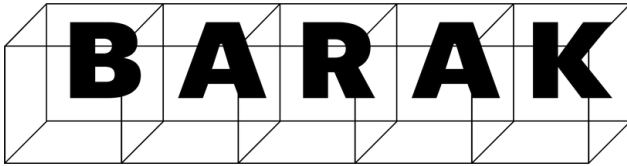


DINER



*Alle gerechten zijn om te delen en
worden gebracht zodra ze klaar zijn.*

Brood van Lavett (G/L/V of Vn) met groene curry boter	6,5	Eendenborst met dadel-puree, kersen jus en gekonfijte eendenmaagjes	24
Hardgekookt eitje (G/L/S) met kaas-uien crumble en spicy xo-mayo	3,25	Black Angus flat iron 100gr (L) met zure room jalapeño saus	24
Blikje olijfje (Vn) met jalapeño	4	Spitskool (N/S/Se/Vn) met bang-bangsous, pecannoten en bieslookcrème	17
Charcuterie	14,5	Vis van het moment	24
Rundernek langzaam gegaard met lavas-broccoli tapenade, crispy kippenhuid en gebakken ei mayo	14,5	Smores (G/L/N) met chocoladeganache, haverkoekjes, meringue en olijfolie	9
Gemarineerde koolrabi (Vn) met frambozen vinaigrette, pistaches en verse geitenkaas	13	Broodpudding (G/L/N/Se/V) met zoetwarten uit Lavett en gerookte zure room	9
Gegrilde harder met Calabrische peper, gedroogde tomaat en dressing van kappertjes en jalapeño	15	Kazen (L) met cracker en compôte	14
Knolselderij (S/Se/Vn) ekonomiyaki stijl, met zeewierpoeder en krokante ui	11,5	Friet met schil Baraksous en onze frietkruiden	5
Zeeuwse mosselen (G/L) met pernod en dragon	15	VOOR KIDS	
Vitello "Barak" kalfssukade, kabeljauwlever-mayo, gebbq'de olijf	14,5	Kipspies (S) met friet	9
		Pasta (G/L/V of Vn) met romige tomatensaus	7,5

L - Lactose V - Vega S - Soja N - Noten
G - Gluten Vn - Vegan Se - Sesam