Welkom bij Lunia

 Menu’s

 Verrassingsmenu 3 gangen 38,50

Verrassingsmenu 4 gangen 44,50

Verrassingsmenu 5 gangen 53,50

Vegetarisch verrassingsmenu 3 gangen 34,50

Vegetarisch verrassingsmenu 4 gangen 39,50 Vegetarisch verrassingsmenu 5 gangen 46,00

\*Bijpassende wijn per gang 6,50

Heeft u liever een kleinere portie, wilt u dit dan aangeven?

|  |
| --- |
|  Gourmand menuKrokant gebakken iberico buikspek met five spice, geconfijte moeloesui, appelstroop en balsamico mayonaise\*\*\*\*\*Pompen kokos currysoep\*\*\*\*\*Reebout met cranberryjus, crème van peterseliewortel en seizoen groentenOfZalm filet met vienoise, bloemkool, hazelnoot en beurre blanc van zongedroogde tomaat\*\*\*\*\*Sinaasappel crémeux, grand marnier sabayon en gekonfijte sinaasappel3 gangen 42,504 gangen 48,50 |

# Voorgerechten

 Brood 3,50 p.p.

 Ambachtelijk bolletje | olijfolie | zeezout

## Carpaccio 15,75

Parmezaan | pijnboompitten | rucola | gekonfijte tomaat | truffelmayonaise

## Kalfspastrami 14,75

Granny Smith | witlof | appelstroop | pimentmayonaise

## Hamachi markreel 15,00

gerookte amandelen | peer | komkommer | avocado Karnemelk-bieslook vinaigrette

## Buratta 13,25

Basilicumgel | vijgen | gekonfijte tomaat | balsamico | tomatenpoeder | toast

# Soep

## Velouté 8,75

Shiitake | enoki | bosui | groene kruidenolie

Voor de kinderen kunt u vragen naar chefs suggesties.

#

#  Hoofdgerechten

 Vis van de dag 29,50

Begeleidende saus | seizoen groenten

## Kabeljauw 31,50

Kruidenkorst van dragon een kurkuma| venkel | zeekraal | sjalottensaus

## Rib Eye 29,50

Gebrande Amsterdamse ui | tuinbonen | doperwten-knoflook crème | Harissa jus

## Kalfsentrecote 31,50

Polenta | zoete aardappel crème | balsamico met stroop jus

## Gnocchi 22,50

Parmezaan | pijnboompitten| duxelles | Groene asperges | seizoen groenten | truffelsaus

Bij alle hoofdgerechten serveren wij op verzoek (i.v.m. verspilling) aardappelgarnituur en/of salade.

Extra garnituur 2,50 per bakje

 Niet alle ingrediënten zijn weergegeven op onze kaart. Heeft u speciale dieetwensen of allergieën, geeft u dit dan aan zodat wij hier rekening mee kunnen houden.

# Nagerechten

##  Rabarber 11,75

 Sous vide gegaard | Rabarber cremeux | hangop | aardbeien-gel | aardbeien-ijs | Napoleon kronkantje

##  Blauwe bessen tuille 12,75

Blauwe bessen cremaux | yoghurtijs | Limoen hangop | Fizzy limoen krokant | Ruby chocolade schaafsel

Citroen Meringue Taartje

Verrassingsdessert 12.25

Fantasie van de kok

Voor glazen/karaffen met kraanwater brengen wij servicekosten in rekening. De opbrengsten hiervan doneren wij dit jaar aan de voedselbank.