



# GRASPOORT

RESTAURANT

## BITE

Oester 'Ierse Mòr' - Shiso - Dashi - Koolrabi · 5,5/stuk ·  
Oester 'Ierse Mòr' - Ponzu - Daikon - Jalapeno · 5,5/stuk ·  
Mai Take - Cashew - Kimchi · 10 ·  
Hamachi Kraag - Daikon - Ponzu · 12 ·

### **3 gangen € 65**

Amuse: Tempura Shiso & Sepia - Soba - Dashi - Wasabi

Zalmforel - Daikon - Kosho - Roodhoornwier

Rib Eye - Aji Verde - Bimi - Komkommer

Of

Baby Tarbot op de graat - Girolle - Garnalen - Mash

Chocolade Ecuador 74% - Sakura - Framboos - Roos

Of

Kaasbord Van Tricht (supplement € 8)

### **4 gangen € 76**

Amuse: Tempura Shiso & Sepia - Soba - Dashi - Wasabi

Zalmforel - Daikon - Kosho - Roodhoornwier

Gerookte Paling - Brioche - Algen crème - Groene Papaya

Rib Eye - Aji Verde - Bimi - Komkommer

Of

Baby Tarbot op de graat - Girolle - Garnalen - Mash

Chocolade Ecuador 74% - Sakura - Framboos - Roos

Of

Kaasbord Van Tricht (supplement € 8)

**6 gangen € 90**

Oester `Ierse Mor` - Shiso - Koolrabi

Amuse: Tempura Shiso & Sepia - Soba - Dashi - Wasabi

Zalmforel - Daikon - Kosho - Roodhoornwier  
Gerookte Paling - Brioche - Algen crème - Groene Papaya  
Zwezerik - Spitskool - 5 spice Mousseline

Rib Eye - Aji Verde - Bimi - Komkommer  
Of  
Baby Tarbot op de graat - Girolle - Garnalen - Mash

Chocolade Ecuador 74% - Sakura - Framboos - Roos  
Of  
Kaasbord Van Tricht (supplement € 8)

\* Onze menu's zijn ook vegetarisch/vegan te verkrijgen