

Shared Dining

Ceviche van groenten en fruit € 9,95
Dungesneden groenten en fruit met yuzu, munt en aji amarillo

Jamaican Ribs € 16,95
Hoisin, rum, koffie, soja, fivespice, oestersaus, gember, laos, chutney van rood fruit, lemon curd, honing, chili, gember en Ben's funkymix

Szechuan Fish € 16,95
Zeebaars gerookt boven lapsang souchong (gerookte zwarte thee)
Gevuld met een verse kruidenmelange van:
yuzu, gember, curcuma curry, groene kruiden, diverse pepers en granaatappel
(overgoten met hete olie om het geheel krokant te maken)
Gefrituurde ricenoodles, venkelsalade

Bibimbap € 18,95
Een Koreaanse gerecht met Robotayaki zalm/Jalapeño-chicken, Bulgogi beef, tofu
Chili, citroen, limoen, mandarijn, sereh, ayvar, chipotle, soja, citroenblad, gember, laos, oestersaus, peer en sopropro
Rijst, ei, groenten, thai infused peanut-butter sauce

Dumplings € 9,50
Jalapeño chicken, pulled beef
Peking eend, short-rib
vis, vega
Gestoomd boven lapsang suchon thee
Ponzu/mandarijn saus met soja, dashi, gember en sereh

"Brood" plank € 9,95
Krupuk, naan, za'atar, papadum, dukkah (notenmelange uit Egypte), Zuid-Amerikaanse tomaten salsa, hummus zhoug en lemon-seaweed saus

Eet jezelf gezond(er) en eet tevens lekker. In plaats van met zout maken we gerechten op smaak met umami en kokumi producten zoals dashi, paddestoelenextract, cacao en koffie.

Vele gerechten bevatten producten of extracten die ontstekingsremmend zijn of geneeskrachtig zoals curcuma, gember, laos, sereh, zeewier, sopropro, kaneel, rood fruit etc. Wil je meer informatie vraag het gerust aan de bediening of vraag naar Ben.

Krupuk/papadum dip € 6,95
Thaise pindasaus, komkommersticks

Lomo saltado chifa style € 16,95
(flat iron) Sukade van graangevoerd rund met kimchi, oestersaus, peer, gewokte tomaat, ui, koriander en ponzu saus

Tempura € 9,95
Diverse groenten zoals okra, paprika, shiso en courgette in Japans/Portugees beslag gefrituurd

Tonkatsu salade € 12,95
Groene bonen, asperges, spinazie, doperwtten, shichimi togarashi, tonkatsu saus, parmezaanse kaas, tomaatjes, lemon seaweed en sopropro

Okonomiyaki € 9,50
Groentenpannenkoek met dashi, kool, ei, zeewier, lemon seaweed salsa en bonitovlokken

Caribbean Laksa coconut soup € 16,95
Soep met dashi, cocosmelk, galanga, citroengras, limoenblad, gember, Zuid-Amerikaanse pepers, jalapeño chicken, yuzu, papadum, tempura coconut shrimps en soba noodles
Deze soep eet je zoals een bouillabaise

Miso aubergine € 9,95
Gegrilde aubergine met den-miso, sake, dashi, geitenkaas, watermeloen, zhoug salsa, koriander, knoflook, chili, olijfolie, jalapeño en cardamom

Asian Tartaar kimchi v.a. € 9,95
* yellow tail € 14,95
* rundvlees € 14,95
* zalm € 9,95
yuzu, kimchi, bosui, ponzu

Rib-eye met rendang jus € 27,95
Gember, laos, sereh, citroenblad, mosterd, dashi, cocos, curcuma en gebakken zuurkool

7-seas soba noodle soup € 24,95
(prijs pp, min. 2 personen)
Ramenbouillon van dashi (ansjovis, tonijn, shitake), limoen, epazote, tomaat, aka miso, mirin, diverse pepers, jalapeño, cilantro, wortel en zeekraal met zalm, garnaal, witvis, octopus, kreeft, crab, mossel, spinazie, zeewier en soba noodles (boekweit)

Tobanjan zalm € 14,95
Gefermenteerde bonen salsa met cocos, mandarijn, mosterd, limoen, citroen, gember en zeewier
Ook mogelijk met kreeft of king crab

KFC: Korean Fried Chicken € 15,95
Krokant gefrituurde kipdelen met kimchi saus, ssamyang saus, kimchi, Chinese pannenkoekjes en komkommersticks

Panzanella burrata € 9,95
Tomatensalade, croutons, burrata

Caribbean Curry € 13,95
Gewokte groenten met dashi, cocosmelk, yuzu, ponzu, mandarijn, papadum en sopropo

Dragonstyle sushi met pepesan ikan en yellowtail € 14,95
Sushi rijst met limoenblad, limoen, gember, laos, curcuma en sereh

Sushi donuts € 12,95
Ceviche style tonijn, gemarineerde zalm, radijs, komkommer, avocado, sesam, zeewier, jalapeño, ponzu yuzu

Taboulé € 9,95
Salade van bulgur, tomaat, tahini, gegrilde paprika, baba ganoush, dukkah en spinazie

Arepa v.a. € 7,95
Pangebakken maisbroodje (glutenvrij) met
* jalapeño chicken en avocado salsa € 7,95
* shredded beef rendang style € 9,95
* gegrilde groenten € 7,95

Ginger chicken € 16,95
Gegrilde Pollo "roadkill" (butterfly)
Gemarineerd in yuzu, gember, curcuma, sinaasappel limoen, mandarijn en granaatappel-salsa

Ceviche Mojito Nikkei € 13,95
Zeebaars, zalm, coquilles, corvina, yellow-tail gemarineerd in limoen, mandarijn en citroen, rum en munt met rode ui, zoete aardappel en canacha (geroosterde maïs) (vraag de bediening welke verse vis we hebben)

Patates Rendang € 8,95
Gebakken aardappelen met Oosters stoofvlees en Zuid-Amerikaanse kruiden, zoetzuur en kewpie mayonaise

Niet alle gerechten zijn elke dag aanwezig. Wij serveren als de natuur het geschikt vindt dit te serveren en het is afhankelijk van de drukte want we willen versheid garanderen. Echter op bestelling kan veel. Meer informatie krijgt u van onze medewerkers.

Miss Peanut € 7,95
Frites van zoete aardappel met peanut saus

Aquacate € 9,95
Gegrilde avocado, baba ganoush, huancaína saus (aji amarillo met verse kaas)

Tataki`s € 15,95
Dichtgeschroeid in sesamolie, in ijswater afgekoelde:
*Yellow-tail fish
*Ossenhaas
Met ponzu mandarijn

Porc Ssamyang € 15,95
Knapperig buikspek, salsa van gele tomaat en nashi peer, rode ui en granaatappel
Knoflook, tsao tsing wine, gujang salsa, fivespice, aji de huacatay, paksoy

DESSERTS

€ 7,95

Churros, salted coconut caramel ice cream

Gecarameliseerde popcorn, oreo cookie crumble, cookie dough, kaneelsuiker, cocoscaramelsaus

Carasutra brow-niet

Chocolade, cookie dough, caramel, nougat, notenmelange

Blueberry pancakes

Op basis van yoghurt en verse bosbessen

Yuzu tonka cheesecake

Rabarberjam, tonka bonen, yuzu, gecondenseerde melk

Wholelotofchoc

Gewoon echt heel veel chocolade

Pasteis de nata liqor 45

Kaneel, limon, liqor 45, vanilleroom, tonka (geur van vanille, amandel en kaneel) in bladerdeeg

Ben`s Mess

Ijs, merenque, granaatappel, divers rood fruit en Jamaican hibiscus pepper