

KERST ZENSAI MENU

Zen Proeverij

umami oester spiced met sriracha, soya vinaigrette en lenteui
scharrelei infused met groene thee en soya, wasabi mayonaise en gerookte kaviaar
schotse zalm gerijpt met tandoori kruiden

Hamachi King Fish

japanse koningsvis met sushi rijst, gele biet, sesam vinaigrette en gerijpte soya room

Coquille & Duck liver

coquille met eendenlever, umami floss, puree van edamame
dikke soya, hazelnoten

Lobster Dim Sum

dim sum van kreeft, gamba, enoki paddenstoel, jus van kreeft en tobiko kaviaar

Kwartel & Parelhoen

krokante gebakken kwartel en parelhoen met amandelen
bloedsinaasappelsaus en winterpeen

Wagyu A5 Hotstone

wagyu beef A5 op hete steen met sambal jus en krokante enoki

Hertenhaas

gewokt in kruidige zwarte bonen saus, prei, krokante mie en vietnamese pekingeend springroll

Dessert

warmtaartje van matcha en witte chocola, japans peer en 5-spices vanilleroomijs

€109,- p.p.

**kerstmenu kan nog afwijken ivm ingrediënten*

Wijnarrangement 5-glazen 45,- p.p.

Wijnarrangement 6-glazen 52,- p.p.

Wijnarrangement 7-glazen 59,- p.p.