

SPICEBRUSH

DE PROEVE RIJ

Genieten in 3-voud

Stel zelf uw proeverij van drie samen

Combineer per gang oneindig met de verschillende gerechten tot u de perfecte selectie heeft gevonden

Deze drie gerechtjes presenteren wij u vervolgens op één bord

Alle voorgerechten (per drie) • € 10,25

Alle hoofdgerechten (per drie) • € 19,75

Alle nagerechten (per drie) • € 8,00

Drie gangen à la carte altijd • € 34,50



Tom de Haas & Marina Mogouchkova



Onze chef heeft voor u een menu op maat opgesteld.

Een selectie van toppers van de kaart. Ons etagèremenu biedt u een reis door de kaart. Op eindeloos proeven!

Etagère vooraf

Verzameling van onze voorgerechten gepresenteerd op een robuuste etagère een mooie selectie van vis-, vlees- en vegetarische gerechten

Hoofdgerechten

Maak uw keuze uit de volgende proeverijen

Proeverij van vis

Makreelfilet met een antiboise van dragon, tomaat en sjalotjes,
Filet van dorade geserveerd met een geurige peterselie-truffelsaus en een crème van bospeen &
Pikante garnalen in knoflookolie met paprika en ui

of

Proeverij van vlees

Rosé gebakken entrecote van rund met een jus van gerookte knoflook,
Kippendij gemarineerd en gelakt met BBQ marinade met een American crunch en maïs &
Zacht gegaarde Iberico met dragon-citroenmayonaise

of

Proeverij combinatie

Makreelfilet met een antiboise van dragon, tomaat en sjalotjes,
Ravioli gevuld met rode biet en lente-ui, een groene kruiden-vinaigrette en pecorino &
Rosé gebakken entrecote van rund met een jus van gerookte knoflook

Etagère na

Verzameling van onze nagerechten gepresenteerd op een robuuste etagère.