

WELKOM!
BIJ ZEST MEDITERRANEAN



VOORGERECHTEN

STEAK TARTAAR

Toast, salade 29,-

GEPOFTE BIET MET OESTERCRÈME

Mierikswortel, zoetzure biet, kruidensla 29.50
(dit gerecht is vegetarisch te bestellen)

BRIOCHE EENDENLEVER

Crème van eendenlever, cornichons, rode ui compote, Macadamia 35.50

SCHAALDIEREN KOKOS SOEP

Zoete aardappel, papaya, gamba 24.50

RAVIOLI BURRATA

Tomaat, kruidenolie, pistache 27,-
(dit gerecht is als hoofdgerecht te bestellen 45,-)

TONIJN TARTAAR

Gebrande avocado, venkel, gin tonic basilicum dressing 29.50

HOOFDGERECHTEN

RUNDER RIB EYE

Gekonfijte aardappel, pastinaak, bacon boter, kalfsjus 62,-

CATCH OF THE DAY

Groene kool, brandade gratin, antiboise 58,-

GEROOSTERDE BLOEMKOOL

Dahl, venkel, granaatappel, Vadouvan schuim, pistache 37.50

EENDENBORST

Paddenstoelen ravioli, linzen, bospeen, noten crumble, jus van eend 57,-

SCHAAL- EN SCHELDPDIEREN SPAGHETTI

Kreeft, vongole, gamba 54.50

GEGRILDE TONIYN

Spicy zoete aardappel, paksoy, krokante okra, beurre blanc limoen 57.50

DESSERTS

CHOCOLADE MOUSSE

Pinda's, gezouten caramel, kersensorbet 21.50

DESSERT LUIGI

Door onze huis patissier Luigi Chavarria van 'La Vie en Rose' 22,-

KAASASSORTIMENT

Vijgenbrood, compote 32.50

CRÈME BRÛLÉE TONKABONEN

Vanille ijs 22.50

SORBETIJS MET MERENGUE

Aardbeienroom, rood fruit 21,-

WELCOME!
TO ZEST MEDITERRANEAN



STARTERS

STEAK TARTARE
Toast, salad 29,-

PUFFED BEET WITH OYSTER CREAM
Horseradish, sweet & sour beet, herb lettuce 29.50
(possibility to order a vegetarian version)

BRIOCHE DUCK LIVER
Cream of duck liver, cornichons, red onion
compote, Macadamia 35.50

SHELLFISH COCONUT SOUP
Sweet potato, papaya, prawn 24.50

RAVIOLI BURRATA
Tomato, herb oil, pistachio 27,-
(possibility to order as a main course 45,-)

TUNA TARTAR
Roasted avocado, fennel, gin tonic basil
dressing 29.50

MAIN COURSES

RUNDER RIB EYE
Candied potato, parsnip, bacon butter,
veal gravy 62,-

CATCH OF THE DAY
Green cabbage, brandade gratin, antiboise 58,-

ROASTED CAULIFLOWER
Dahl, fennel, pomegranate, Vadouvan foam,
pistachio 37.50

DUCK BREAST
Mushroom ravioli, lentils, carrot, nut
crumble, gravy of duck 57,-

SHELLFISH SPAGHETTI
Lobster, vongole, prawn 54.50

GRILLED TUNA
Spicy sweet potato, paksoy, crunchy
okra, beurre blanc lime 57.50

DESSERTS

CHOCOLAT MOUSSE
Peanut, salted caramel, cherry sorbet 21.50

DESSERT LUIGI
By our house patissier Luigi Chavarria of
'La Vie en Rose' 22,-

CHEESE ASSORTMENT
Fig bread, compote 32.50

CRÈME BRÛLÉE TONKA BEANS
Vanilla ice cream 22.50

SORBET ICE CREAM WITH MERENGUE
Strawberry cream, red fruit 21,-