

Voorgerechten

Loempia oesterzwam tempura | 12.00

Prei/ kool/ zwarte knoflook/ dipsaus sesam/ miso/ bergamot

Tartaar van aged rode biet en avocado op red char
salade | 14.00

*Sinaasappel/ knolselderij/ krokante boekweit/
mierikswortel/ limoen- en wasabi saus*

Geroekte zalm en mousse van zalm | 15.00
Groene kruiden en mosterdsaus/ verse zuurkool

Coquille van de grill | 17.00
*Sabayonne Hollandaise/ sjalot/ kastanjechampignons
- meerprijs in menu 5 gangen + 3.00*

Pikante Gamba | 14.00
Aioli/ puree/ salty finger

Tataki Regio rund | 13.00
Ponzu yuzu saus/ asperge erwten scheuten

Iberico BBQ finger | 16.00
Bbq romesco saus/zoetzuur

Steak tartaar | 15.00
Regio rund/rode ui/kappertjes/cornichons/truffelsaus

Hoofdgerechten

Gegrilde knolselderij | 27.50
Rode wijnsaus/ champignons/ bimi/ paarse bataat

Vegan meatloaf | 28.50
Truffel tapanade/ kool/ paprika/ sjalot/ geroekte yoghurt

Gegrilde aged rode biet | 27.50
*Wortel limoenblad/ roze peperkorrel saus/ rozeval/
pikante puntpaprika*

Vis in het seizoen | 28.50
*Zeekraal/ groene basmati rijst/ pastinaak/ ponzu lime
saus*

Zeebaars van de grill | 28.00
Dille-lavas saus/ ratatouille/ hasselback aardappel

Polderhoen dijfilet limoen rozemarijn | 27.50
Zoete aardappel/ haricots verts/ romige bbq saus

Lende regio rund | 27.50
Kriel aardappel/ romanesco/ bearnaise saus

Bijgerechten

Huisgemaakte frieten met truffelsaus | 6.00
Frisse Koolsalade | 5.00

Desserts

Choco | 10.00
Brownie/ mousse/ salted caramel ijs

Lemon curd cake | 9.50
Mokka ijs/ kaneelroom

Trifle | 8.50
Aardbei/ mascarpone/ crunchy amandel/ lavendel swirl

Zoet hartige mascarpone cheesecake | 12.50
Granaatappel mousse/ vanille/ druiven/ vijgen

Voor bij de koffie

Chocobrokken | 3.50 p/st 50 gram

Menu per tafel (t/m 6 personen)

Proeverij menu 5 gangen | 52.50
*- keuze uit 2 voorgerechten, 2 hoofdgerechten en 1
dessert*

NOVA·BLU

NOVA·BLU

NOVA·BLU