

# unch menu

Food is all about spending time with those we love

## Apero time € 9,5

- Guacamole à la minute met crackers ✓
- Hummus met rauwe lente groenten ✓
- Geglanceerde wortels met curry ✓
- Little gem opgevuld met quinoa tabouleh ✓

Pittige radijsjes met feta dip

Mangalica coppa ham

Ambachtelijke kaasplank, rozijn-notenbrood (+ 2,5)

## Salades € 18

Serveren we met brood en olijfolie

Tabouleh van volkoren couscous, kruiden en granaatappelpitten ✓

Rijke quinoasalade met Berloumi (type Halloumi kaas) en tahini

Verse geitenkaas salade met zomerse bessen

Salade van ingelegde mosselen met radijs, venkel, koriander en appel

## Gegrilde zuurdesem toast (3) € 15

Serveren we met een biologische salade

Avocado, bio tomaatjes en kiemen ✓

Rode biet, gepofte lookcrème en kiemen ✓

Geplette hoeve ei met volle yoghurt, za'atar en scheutjes

Griekse feta crème, radijsjes en daslook

Brie geitenkaas onder de grill met honing en walnoten

Mangalica coppa ham en gegrilde fijne asperges (+ € 2,5)

Rillette van makreel 'omega-3' met zoet-zure groentjes

## Poké bowl € 18

Hawaiiaans geïnspireerde salade met een eigen twist

Plant-based bowl met volkoren rijst, avocado en biologische groenten ✓

Uit de zee met kort gemarineerde rauwe vis, volkoren rijst, avocado en biologische groenten (+ € 3)

