

Voorgerechten

- * Spring rolls, koriander, komkommer en avocado, sesamdip en Aziatische pesto.....€ 14,50
- Linguini aglio e olio met zeevruchten en schelpjes.....€ 15,50
- Salade bulgogi, dun gesneden geroosterde sirloin steak, kimchi en 5 spicesmayonaise€ 15,50

Soepen

- * Laksa lemak met sojaboontjes, taugé en bamboescheuten.....€ 8,75
- Bouillabaisse met tomaat, saffraan en krieltjes.....€ 8,75

Hoofdgerechten

- * Marokkaanse bloemkool, tuinbonen, knolselderij, cress en ras el hanout.....€ 22,50
- Saltimbocca van zeeduivel en San Danieleham, bloemkoolstamppot en Colombocurry.....€ 27,50
- Libanese lamsracks, okra, crosne, kruidencouscous en granaatappeljus.....€ 28,50

Desserts

- Pastel de nata, lavendel, walnoot en yoghurt.....€ 9,75
- Panna cotta van witte chocolade en kokos met marmelade van ananas en rode peper.....€ 9,75

Suggestie van de chef zie hiervoor het krijtbord.....€ 29,50

* = vegetarisch



Universiteit
Leiden