

Restaurant & Kookstudio Dining 56

....even iets anders

	Proef	Smikkel	Smul
> Tartaar van Gamba in kataifideeg met een chorizomayonaise, zeebes in juzusap en carpaccio van rode bietjes.	4,25	10,75	
> Speenvarken rollade met een vulling van gekarameliseerde kastanjes, truffelaardappelsalade en soldaatjes van zuurdesembrood.	4,25	9,50	
> Vitello tonnato new style: tataki Tonijn en een tartaar van Kalf , citroenmayonaise en gefrituurde appelkappertjes.	5,25	13,75	
> Terinne van Eendenlever met huisgemaakt briochebrood en tartaar van tutti frutti met oranjebloesem.	8,50	16,50	
 > Indiase Linzensoep met een garnituur van koriander, crème fraîche, mint en cashewnoten.	3,75	8,50	
> Huisgeslagen Carpaccio van Ossenhaas met pesto, gekonfijte eidooier, parmezaankrullen en pijnboompitjes.	6,25	12,50	
> Pizza van gemarineerde Zalm met ricottacrème, komkommergelei en krokant filodeeg.	5,25	11,50	
> Gebakken Coquille met een dressing van grapefruit & sinaasappel, vanillezout, zoetzuur van komkommer, zoete aardappelcrème en zeekraal.	4,25	12,50	23,50
> Op de huid gebakken Eendenborst gelakt met een stroop van mirin, sake & sojasaus, gnocchi met vijgen, chips van Koningsoesterzwam met rookzout en sinaasappelcrème.		11,75	19,50
> Makreelfilet op de huid gebakken met salsa verde, pommes fondant, gepofte paprika en groene asperges.		10,75	17,50
> Gestoofde Kalfssucade en krokant gebakken Kalfszwezerik , sjalottenjus en een garnituur van wortel, prei & knolselderij.		14,75	23,75
> Tournedos stroganoff met krielaardappeltjes in de schil, cremulata (pesto van peterselie en knoflook) en kouseband.		14,75	23,75
> Op de huid gebakken Kabeljauwfilet met risotto van rode biet en baby paksoy.		14,50	22,50
 > Groentetajine met pilaf van Bulgur en kruimels van geitenkaas .		8,75	16,50

Extra te bestellen bij gerechten:

- > Puntzak **Frites** en mayonaise. 3,75

Wij werken uitsluitend met biologisch vlees en verantwoord gevangen vis.



Restaurant & Kookstudio Dining56

....even iets anders

Keukenproeverij 4 gangen:

U start met een proeverij van 3 kleine gerechten, vervolgens worden er 2 gangen geserveerd ter grootte van een tussengerecht en sluit u af met een dessert naar keuze. (alleen per tafel te bestellen)



dagelijks andere variëteiten, overleg met de gastheren/vrouwen hoeveel gangen u wilt eten en laat u VERRASSEN door de keukenbrigade!!

Dessert:

- > **Kaasplateau** (4,00 supplement bij keukenproeverij) 10,50
diverse kazen van de wereld met kletsenbrood en salami van tutti frutti.
- > De enige echte **Roekiemisu**, de lekkerste tiramisu met een twist van onze chefkok Roekie. 7,50
- > **Citroen** versus **hazelnoot**, diverse bereidingen van hazelnoot en citroen. 7,50
- > Alle ingrediënten van snickers **"de losgeslagen snickers"**. 7,50
- > **Dessert exotique**, een tropische verrassing met ananas, kokos & banaan. 7,50

Uitleg van de menukaart:

Proef:

> Tapas formaat hapje.

Smikkel:

> Gerechten ter grootte van een voor-/tussengerecht.

Smul:

> Grootte van een hoofdgerecht.



...eet smakelijk

Kadotip:
dinerbon
leuk verpakt, met
zilveren draagtas
vanaf €25,00

KOOKSTUDIO

In onze twee kookstudio's kunnen groepen tot 80 personen terecht. Onze kookstudio's zijn uitgerust met de modernste apparatuur en hebben een sfeervolle ambiance.

Hier geven wij diverse workshops.

Voorbeelden workshops (inschrijving is mogelijk voor zowel groepen als individueel): Italiaans, Spaans, Frans, sushi, bbq, chocolade, biologisch en workshop met seizoensgebonden producten.

Kookworkshops zijn een leuk idee voor een uitje met uw team, ter gelegenheid van een jubileum, met een groep vrienden of familie, als afsluiting van een teamdag of vergadering, vrijgezellenfeestje, vriendinnendag. Het is tevens een leuke gelegenheid om andere mensen te leren kennen.

Vraag één van onze medewerkers of kijk op www.kookstudio56.nl voor een uitgebreid programma.