

DORSET

food • drinks • catering and more

RESTAURANT

Welkom bij DORSET

Onderstaande fooditems zijn er speciaal om tijdens het aperitief van te genieten.

We adviseren je vooral om de kroketjes te kiezen. Deze zitten boordevol liefde en Hollandse handgepelde garnaaftjes.

APERITIEF HAPJES

Oester - Japanse vinaigrette - roze peper - limoen en pistache _____	6
Kroket Hollandse garnaal _____	7
Naanbrood - labneh - olijf _____	7
Brood - roomboter _____	6
Olijf - citroen - amandel - rozemarijn _	10
Blikje ansjovis olijfjes _____	5
Dungesneden gedroogde entrecote_	15

We doen onze uiterste best om NO WASTE te hanteren. Weggooien van voeding is onnodig. Daarnaast beperken we de food-kilometers door met regionale leveranciers te werken.

- Davy Roord, Chef de Cuisine

MENU _____ 120

Sardine - venusschelp - gele curry - amandel

Kabeljauw - kervel - spruit

Zwezerik - hazelnoot – druif

Chef's Table

Eendenlever - miso – zoethout (signatuur)

Regionaal vlees - pompoen – cevenne - sali

Cremeux de Bourgogne - cashewnoot -
beurre blanc de Bourgogne

Rood fruit - basilicum - chocolade – dragon

VERRASSINGSMENU:

5 gangen (zonder Chef's Table) _____	85
6 gangen _____	95
7 gangen _____	110
8 gangen _____	120

ALL-IN MENU _____ 200

Aperitief – menu – wijn – water - koffie