

~ food sharing ~

Welkom bij Twine drink & dine! Het team in de keuken heeft zorgvuldig voor jou heerlijke gerechten uitgekozen. Als je niet kunt kiezen tussen al dat lekkers dan is er de mogelijkheid om verschillende kleine gerechten met elkaar te delen.

Bij het kiezen van een voorgerecht en hoofdgerecht adviseren wij twee voorgerechten en twee hoofdgerechten per persoon. Voor uw beeldvorming, twee kleine gerechten staan gelijk aan één a la carte gerecht.

~ twine shared plank ~

Laat je verrassen en ga voor een shared plank met heerlijke gerechten voor 2 personen. (vegetarisch mogelijk)

Plank met voorgerechten – 30.-

Plank met hoofdgerechten – 48.-

~ voorgerechten ~

Meerval – 8.-

sous vide gegaard, soja-lak, dashi-gel en macadamia

Wijting – 8.-

pittenrisotto, tomaten-sponscake, tomaten compôte

Steak tartaar – 8.-

jalapeño, chorizo, mojo-saus en nacho-crumble

Terrine van eendenlever – 9.-

Calvados, appel en brioche

Avocado-mango-papaya salade – 7.-

crème van pinda, kroepoek-crunch

en tempura shisho-leaf

Raviolo – 7.-

gevuld met ei en knoflook, met vichysoisse, parmezaan en bieslook olie

~ oesters ~

Voor bij het aperitief per 2 stuks – 8.-

Oesters met shiso azijn

of

Oesters met black bean saus, rode peper en bosui

of

Oesters warm geserveerd met spinazie en parmezaan

~ hoofdgerechten ~

Linguine Nero met gamba's – 11.-

pesto-room saus, parmezaan en pijnboompitten

Skrei kabeljauw – 13.-

gewokte spinazie, mosterd-mousseline

en prei-roomsaus

Flat iron steak – 13.-

kimchi gemarineerd, zwarte knoflook-duchesse,

pastinaak en choronsaus

Ossobuco – 12.-

langzaam gestoofd, orzo, hazelnoot, groentechips

Strüdel van vergeten groenten – 11.-

met variatie van selderij en bataat

Geroosterde bloemkoolsteak – 11.-

gepofte kikkererwt, muhhammara en tahini-saus

TWINE

- drink & dine -

~ voorgerechten ~

Steak tartaar

jalapeño, zwarte olijf, chorizo, mojo-saus en nacho-crumble – 14.-

Terrine van eendenlever

Calvados, appel en brioche – 16.-

Meerval

sous vide gegaard, soja-lak en schuim, taugé, sugar snaps,
dashi-gel en macadamia – 14.-

Wijting

pittenrisotto, tomaten-sponscake, gepofte amaranth,
tomatencompôte en pepoenpit-olie – 14.-

Avocado-mango-papaya salade

crème van pinda, kroepoek-crunch en tempura shiso-leaf – 12.-

Raviolo

gevuld met ei en knoflook met vichysoisse, parmezaan en bieslook-olie – 11.-

TWINE

- drink & dine -

~ hoofdgerechten ~

Flat Iron steak

kimchi gemarineerd, zwarte knoflook-duchesse, pastinaak en choronsaus – 24.-

Ossobucco

langzaam gestoofd, orzo, hazelnoot en groentechips – 22.-

Linguine Nero met gamba's

parmezaan, pijnboompitten en pesto-roomsaus – 20.-

Skrei kabeljauw

gewokte spinazie, mosterd-mousseline en prei-roomsaus – 23.-

Strüdel van vergeten groenten

met variatie van selderij en bataat – 20.-

Geroosterde bloemkoolsteak

gepofte kikkererwt, muhammara, tahini-saus en ingelegde citroen – 20.-

Bijgerechten

frites, groenten, orzo of mosterd-mousseline – 4.⁵⁰

TWINE

- drink & dine -

~ desserts ~

Gestoofde appel

boerenjongens, crème fouettée, gele room, kaneel-crumble en malaga ijs – 10.-

Cava panna cotta

elderflower gel, violet sponscake, honing crisp en citrus sorbet – 10.-

Mokka magic

koffiebiscuit, hazelnoot crème, mokka mousse, macadamia en koffie-crumble – 10.-

Kaasplateau

diverse kazen en lekkernijen – 14.-

Losse ijsbol te bestellen – 2.⁵⁰

~ caramel ~

~ malaga ~

~ citrus ~

~ vanille ~

Twine shared dessert

een dessertverrassing vanaf twee personen – 10.⁵⁰ per persoon

TWINE

- drink & dine -