

Maincourses

Rocky Mountain steak with grilled vegetables, rosti and garlic gravy	180 gr 22.5		
Bistec de montaña rocosa con verduras a la parrilla, rosti y salsa de ajo	250 gr 26.5		
Steak de Rocky Mountain avec légumes grillés, rosti et sauce à l'ail			
Grilled rib roast (650 gr) 14 day's aged Irish shannon beef	(for 2 pers) 28 per person		
with bèarnaise sauce, fries and salad			
Indonesian beef stew (rendang) with haricot verts, atjar, mixed chips and rice	18.5		
Estofado de carne de Indonesia (rendang) con judías verdes, atjar, chips de yuca y arroz			
Ragoût de bœuf indonésien (rendang) avec haricots verts, atjar, chips de manioc et riz			
Chicken skewer with peanut sauce, basmati rice, homemade pickle and mixed chips	17.9		
Brocheta de pollo con salsa de cacahuète, arroz basmati, encurtidos caseros y mandioca frita			
Poulet brochette avec sauce de cacahuète, riz basmati, légumes au vinaigre et manioc frit			
Ravioli filled with truffle, mushrooms, rocket salad and Parmesan cookie	17.5		
Ñoquis con calabaza, setas de cardo, rocketsalad y galleta de parmesano			
Gnocchi à la citrouille, pleurotes, séchées et biscuits de Parmesan			
Baked duck breast with smoked beetroot stew and balsamic gravy	19		
Pechuga de pato al horno con guiso de remolacha ahumada y salsa balsámica			
Magret de canard cuit au four avec ragoût de betterave fumée et sauce balsamique			
Baked lemon sole fillet with herb mousseline, bimi and red bell oil	18.5		
Solomillo de limón al horno con muselina, bimi y aceite de campana rojo			
Filet de sole au citron cuit au four avec mousseline aux herbes, bimi et huile de cloche rouge			
Catch of the week (see our week specials)	18.5		
French fries with mayonnaise	3.3	Extra bread with homemade dip	3.8
Green salad	3.8	Fresh vegetables	3.8

Do you have a food allergy? Ask for our special menu.