

BIER

gulpener biologisch, pilsner	4
gulpener, korenwolf wit	6.5
butcher's tears, HIT parade, gluten free IPA	6.5
butcher's tears, animal space, white saison	6.5

NON ALCOHOL

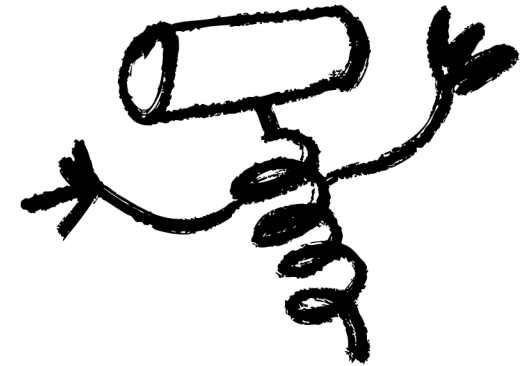
gulpener 0.0%	5
korenwolf wit 0.0%	6
cider	6.5
aperitivo classico	10
sparkling alkoholfrei	8

SODA

apple juice	4
coca cola (zero)	4
three cents mandarijn & bergamot soda	4.5
three cents fig leaf soda	4.5
san pellegrino tonic	4
san pellegrino 75cl	5.5

STERK

wodka, Ketel one	6
gin, Tanqueray	6
rum, Diplomatico	6
campari	6

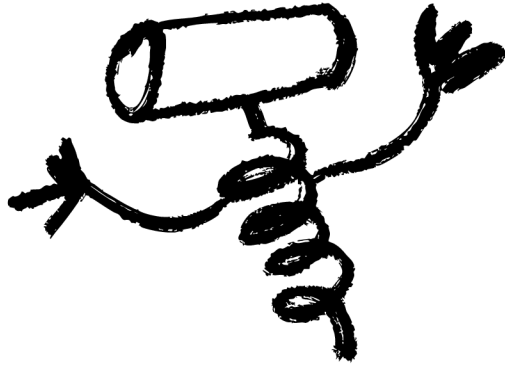


SNACKS

gerookte amandelen	5
olijven	6.5
paleta iberico	12.5
drie kazen van Kef	14
krokante lasagne - basilicum	13

APERITIEF

la perle brut nature '24 ocre rouge	9.5
pregadéu cava '24	8.5
pisco sour	14
wild flowers highball	14
hibiscus spritz	12
americano	11
manuel vermouthe	8

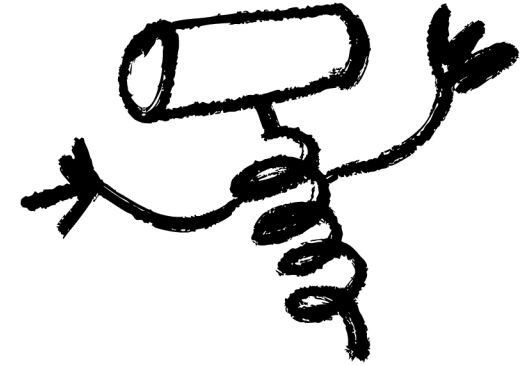


SNACKS

gerookte amandelen	5
olijven	6.5
paleta iberico	12.5
drie kazen van Kef	14
bbq boleet skewer - zwarte knoflook	9
kokkels - bisque	15
krokante lasagne - basilicum	13

APERITIEF

la perle brut nature '24 ocre rouge	9.5
pregadéu cava '24	8.5
pisco sour	14
plum sake sour	14
hibiscus spritz	13
americano	13
manuel vermouth	8



SNACKS

gerookte amandelen	5
olijven	6.5
paleta iberico	12.5
drie kazen van Kef	14
bbq boleet skewer - zwarte knoflook	9
kokkels - bisque	15
krokante lasagne - basilicum	13

APERITIEF

la perle brut nature '24 ocre rouge	9.5
pregadéu cava '24	8.5
pisco sour	14
plum sake sour	14
yuzu-sake spritz	13
americano	13
manuel vermouth	8

MENU

drie gangen	46	+wijnarrangement	27
vier gangen	58	+wijnarrangement	36
chef's menu	67	+wijnarrangement	45

VOOR

koolrabi - kalfstartaar - codium	14
biet - alphenaar kaas - bloedsinaasappel	14

TUSSEN

bbq asperges - shiitake - daslook - belper knolle	15
---	----

HOOFD

parelhoen - knolselderij - karnemelk	26
bbq corvina - punt paprika - tomaat - chorizo	26
spitskool - witte haricot bonen - kervel	24

SIDES

aardappelbrood - griekse olijfolie	7
little gem - pistache dressing	8
geroosterde krieltjes - dille sabayon	8

sommige gerechten kunnen allergenen bevatten. heeft u een vraag over de samenstelling van een product? vraag het een medewerker.

MENU

drie gangen	46	+wijnarrangement	27
vier gangen	58	+wijnarrangement	36
chef's menu	67	+wijnarrangement	45

VOOR

koolrabi - kalfstartaar - codium	14
biet - alphenaar kaas - bloedsinaasappel	14

TUSSEN

bbq asperges - shiitake - daslook - belper knolle	15
---	----

HOOFD

parelhoen - knolselderij - karnemelk	26
bbq corvina - punt paprika - tomaat - chorizo	26
spitskool - witte haricot bonen - kervel	24

SIDES

aardappelbrood - griekse olijfolie	7
little gem - pistache dressing	8
geroosterde krieltjes - dille sabayon	8

sommige gerechten kunnen allergenen bevatten. heeft u een vraag over de samenstelling van een product? vraag het een medewerker.

MENU

drie gangen	46	+wijnarrangement	27
vier gangen	58	+wijnarrangement	36
chef's menu	67	+wijnarrangement	45

VOOR

koolrabi - kalfstartaar - codium	14
biet - alphenaar kaas - bloedsinaasappel	14

TUSSEN

bbq asperges - shiitake - daslook - belper knolle	15
---	----

HOOFD

parelhoen - knolselderij - karnemelk	26
bbq corvina - punt paprika - tomaat - chorizo	26
spitskool - witte haricot bonen - kervel	24

SIDES

aardappelbrood - griekse olijfolie	7
little gem - pistache dressing	8
geroosterde krieltjes - dille sabayon	8

sommige gerechten kunnen allergenen bevatten. heeft u een vraag over de samenstelling van een product? vraag het een medewerker.

DESSERT

misocheesecake	9.5
chocolade - bosvruchten - laurier	9.5
drie kazen van Kef	14
menu supplement	+ €4.5

DESSERT PER GLAS

mii no umeshu plum sake	8
pommeau de normandie, 2017	8.5
jurançon, 2024	9

DIGESTIEF

espresso martini	13
hemel op aarde, A. Van Wees.	8.5
calvados hors d'age, Pacory	9
eau de vie de poiré, Pacory	8
islay single malt, Kilchoman	9
santory whiskey, Hibiki Japanese Harmony	15
yuzu-sake, Yoigokochi	8.5
salmari	5.5

WiFi: **AlbaGuests** | **DiscoShit**
IG: **@ALBA.AMS**

