




DINNER

19.00 - 22.00



Embark on a culinary journey through the Levant and Maghreb, where a vibrant tapestry of spices and textures dances on your palate, promising an unforgettable dining adventure.







STARTERS

- Spicy pastrami sandwich 13,00
With pickled jalapeños, honey mustard & cucumber.
- Beetroot delight   12,00
With yogurt feta, roasted beetroot, pistachio, herb-infused oil & Gala apples.
- Grilled caesar crunch salad  14,00
Grilled little gem salad with Caesar dressing, bread chips, parmesan & sunflower seeds.

MAINS

- Sesame-crusted red tuna 24,00
With mashed potatoes & dried ink crisp.
- Chicken supreme  22,00
With sweet potato purée & crunchy vegetables.
- Roasted eggplant & figs  20,00
With feta, herb-infused oil & granola.

DESSERTS

- Fig and berry pavlova   11,00
With whipped cream, figs, & red fruit juice.
- Chocolate fondant  10,00
Served with coconut whipped cream.
- Cheese platter  12,00
Three cheeses of your choice served with dried fruits, marmalade & toasted bread.



BAR BITES

- Fried cajun chicken bites 11,00
With mango chili sauce.
- Truffle dice  12,00
Tapioca pearls, black truffles, parmesan cheese & miso mayonnaise.
- Lobster roll 17,00
With lobster chunks, avocado, chili cocktail sauce & lemon zest.
- Lebanese hummus  10,00
Drizzled with smoked paprika oil. Served with pita.
- Fried halloumi  10,00
With salsa verde & pickled jalapeño.
- Roasted eggplant  11,00
With tahini sauce, sesame seeds & chives.
- Zoku guacamole  11,00
With chili nacho chips.
- Sweet potato fries  12,00
With spicy strawberry mayonnaise & smoked paprika.

SIDES AND EXTRAS

- Green salad +3,00
- Mashed potatoes +4,00
- Sweet potato fries (small portion) +5,00

THE LIVING KITCHEN

 Vegan  Vegetarian  Gluten free

Any allergies? Please let our Chef or Sidekick know.
Prices include VAT and service charges.

DÎNER

19 H 00 - 22 H 00



Partez pour un voyage culinaire à travers le Levant et le Maghreb, où un mélange vibrant d'épices et de textures dansent sur vos papilles, promettant une aventure gastronomique inoubliable.

ENTRÉES

- Sandwich pastrami épicé 13,00
Piments marinés, salsa miel moutarde & concombre.
- Douceur de betterave (V) (S) 12,00
Yaourt feta, betterave rôtie, pistache, huile verte & pommes Gala.
- Salade grillée César croquante (V) 14,00
Little gem salade grillée, sauce César, chips de pain, parmesan & graines de tournesol.

PLATS

- Thon rouge en croûte de sésame 24,00
Écrasé de pommes de terres & tuile d'encre sèche.
- Suprême de poulet (S) 22,00
Purée de patate douce & légumes croquants.
- Aubergine rôtie aux figues (S) 20,00
Feta, huile verte & granola.

DESSERTS

- Pavlova (V) (S) 11,00
Crème chantilly, figues & jus de fruits rouges.
- Fondant au chocolat (V) 10,00
Chantilly coco.
- Plateau de fromages (V) 12,00
Assortiment de 3 fromages de votre choix servi avec des fruits secs, de la marmelade et du pain grillé.

APÉRITIF

- Poulet cajun frit 11,00
Servi avec une salsa mangue chili.
- Dés de truffe (V) 12,00
Perles de tapioca, truffes noires, parmesan & mayonnaise miso.
- Lobster roll 17,00
Sauce cocktail chili, dés de homard, avocat, & zeste de citron.
- Houmous libanais (V) 10,00
Arrosé d'huile fumée au paprika, servi avec une pita.
- Halloumi frit (V) 10,00
Accompagné de salsa verte & de piments marinés.
- Aubergine rôtie (V) 11,00
Salsa tahini, graines de sésames & ciboulette.
- Guacamole Zoku (V) 11,00
Purée d'avocats, servi avec des chips de nachos chili.
- Frites de patate douce au paprika (V) 12,00
Servies avec une mayonnaise pimentée fraise.

SIDES AND EXTRAS

- Salade verte +3,00
- Purée de pommes de terre +4,00
- Frites de patate douce (*petite portion*) +5,00



THE LIVING KITCHEN

(V) Végane (V) Végétarien (S) Sans gluten

Des allergies ? Faites-en part à nos Sidekicks.
Prix TTC et service inclus.