


# DINNER

MON - SAT | 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.

## BAR BITES



Fried Cajun chicken bites With piquillo sauce	11,00
Eggplant caviar  With soft pita bread	9,00
Guacamole  With corn chips	11,00
Sweet potato fries  With smoked chili pepper mayonnaise	12,00
Falafel  With Greek yogurt & tahini sauce	10,00
Fried breaded Camembert  With sweet and sour sauce	13,00

## STARTERS

Beetroot Delight   With yogurt feta, roasted beetroot, pistachio, herb-infused oil & Gala apples.	12,00
Grilled Caesar Crunch Salad  Grilled little green salad with Caesar dressing, bread chips, parmesan & sunflower seeds	14,00
Spicy Pastrami Sandwich With pickled jalapeños, honey mustard salsa & cucumber	13,00







## MAINS

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

## SIDES AND EXTRAS

Green salad	+3,00
Mashed potatoes	+4,00
Sweet potato fries	+5,00

## DESSERTS

Fig and berry pavlova   With whipped cream, figs, & red fruit juice	11,00
Chocolate fondant  Served with coconut whipped cream	10,00
Cheese platter  3 cheeses of your choice served with dried fruits, marmalade and toasted bread	12,00

## THE LIVING KITCHEN

 Vegan  Vegetarian  Gluten free

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

# DÎNER

LUN - SAM | 19 H 00 - 22 H 00



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

## A PARTAGER

Bouchées de poulet cajun Frits sauce piquillos	11,00
Caviar d'aubergine (V) (GF) Son pain pita	9,00
Guacamole (V) (GF) Chips de maïs	11,00
Frites de patate douce (V) (GF) Mayonnaise au pimenton fumé	12,00
Falafel (GF) Sauce tahini	10,00
Camembert pané (GF) Frit sauce aigre douce	13,00

## ENTRÉES

Douceur de betterave (V) (GF) (SG) Yaourt feta, betterave rôtie, pistache, huile verte, pommes Gala	12,00
Salade grillée César croquante (GF) Little green salade grillée, sauce César, chips de pain, parmesan, graines de tournesol.	14,00
Sandwich pastrami épicé Pastrami, pickles de jalapeños, salsa miel moutarde, concombre	13,00



## PLATS

Thon rouge en croûte de sésame Écrasé de pommes de terres, graines de sésame, tuile d'encre sèche	24,00
Suprême de poulet (GF) (SG) Purée de patate douce, légumes croquants	22,00
Aubergines rôties (GF) (SG) Figues rôties, feta, huile verte, granola	20,00

## ACCOMPAGNEMENTS

Salade verte	+3,00
Purée de pommes de terre	+4,00
Frites de patate douce	+5,00

## DESSERTS

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

## THE LIVING KITCHEN

(V) Véganes (GF) Végétariens (SG) Sans gluten

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