



# élevé

Stap binnen en laat u verrassen door de culinaire wereld van Chef de Cuisine Mike Kalkman, waar smaak, aandacht en gastvrijheid samenkomen.

In onze keuken staan pure, Friese ingrediënten centraal: eerlijk, seizoensgebonden en met zorg geselecteerd uit de regio. Met verfijnde technieken en een creatieve blik vertalen wij deze producten naar gerechten die u bijblijven. Terwijl u geniet van uw diner wordt u getraakteerd op een prachtig uitzicht over Leeuwarden, een mooie aanvulling die uw avond compleet maakt.

Bij elk gerecht hoort een verhaal en een passend glas wijn. Laat u adviseren door Maître Sommelier Afif Boughammoura en ontdek een wijn die naadloos aansluit op uw diner, van een compleet arrangement tot een bijzonder glas. Laat u inspireren, ontdek nieuwe smaken en vertrouw op onze expertise.

Wij kijken ernaar uit u een onvergetelijke avond te bezorgen. Heeft u allergieën of speciale dieetwensen? Laat het ons weten, wij denken graag met u mee.



Mike Kalkman



# Ons Chef's Menu

Chef de Cuisine Mike Kalkman nodigt u van harte uit om zijn keuken te ontdekken.

Met passie, ambitie en vakmanschap werkt ons team elke dag opnieuw aan pure en authentieke gerechten, geïnspireerd door het seizoen en de Friese streek. "Ik nodig u uit om u te laten verrassen door mijn keuken. Ik kook zoals een Friese chef dat van nature doet: eerlijk, puur en met de beste producten uit de streek. Samen met mijn team maak ik gerechten waar we met recht grûtsk op zijn."

*Mike*

<b>3 GANGEN</b> .....	52.5
<b>4 GANGEN</b> .....	65
<b>5 GANGEN</b> .....	77.5
<b>6 GANGEN</b> .....	90
<i>(tot 20:00 uur te bestellen)</i>	
<b>8 GANGEN</b> .....	110
<i>(tot 19:30 uur te bestellen)</i>	



## Vegetarisch

Wij laten ons graag inspireren door alles wat groeit en bloeit. Daarom bieden wij met plezier volwaardige vegetarische varianten van al onze menu's, met dezelfde aandacht en creativiteit. Heeft u een allergie of speciale dieetwensen? Laat het ons weten, wij denken graag met u mee.

## Wijn suggesties

Daarnaast neem ik, Afif Boughammoura, u graag mee in mijn wereld van wijn. "Als Maitre Sommelier completeer ik uw culinaire beleving met zorgvuldig gekozen wijn-spijscombinaties. Bij elke gang adviseer ik een harmonieus passend glas, afgestemd op uw persoonlijke voorkeur. U kunt kiezen voor een verrassend wijnnarrangement of voor bijzondere wijnen per glas. Vraagt u gerust om een aanbeveling, ik deel mijn passie voor wijn graag met u."

*Afif*



<b>3 GANGEN</b> .....	27
<b>4 GANGEN</b> .....	36
<b>5 GANGEN</b> .....	45
<b>6 GANGEN</b> .....	54
<b>8 GANGEN</b> .....	72

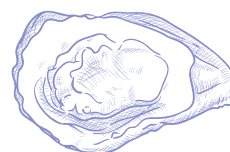
## Oesters

### OESTER KLASSIEK

5 p/st

### OESTER

asperge | truffel | limoen |  
champagne | kaviaar sigaar  
5.5 p/st



### GEZELSCHAPPEN

Bestaat uw gezelschap uit 6 of meer gasten? Dan vragen wij u een van onze menu's te kiezen.

# Ons Bib Gourmand Menu

---

## 3-GANGEN MENU 52.5

voorgerecht | hoofdgerecht |  
dessert



## 4-GANGEN MENU 65

voorgerecht | tussengerecht |  
hoofdgerecht | dessert

### ..... Voorgerecht .....

#### HAMACHI

colombo | kokos | asperge | wilde limoen | witte soja

#### KALFSTARTAAR

krokante zwezerik | mosterdzaad | komkommer  
BBQ asperges | basilicum

### ..... Tussengerecht .....

#### LANGOUSTINES

meloen | xo | calamansi | vlierbloesem

#### GEVOGELTE TORTELINI'S

tom kha kai | peulvruchten | shiitake | dragon

### ..... Hoofdgerecht .....

#### HEILBOT MET SCHAAL-EN SCHELPDIEREN

fregola | asperge | zilte groenten |  
gezouten citroen

#### LAMSFILET EN ZWEZERIK

asperge | doperwten | bout BBQ | miso | munt | foyot saus

### ..... Dessert .....

#### AARDBEI EN RABARBER

yoghurt | merengue |  
vlierbloesem | verveine

#### SOUFFLÉ FRIES SUIKERBROOD

perzik | anijs | crème cru | calamansi  
Min. bereidingstijd 15 min

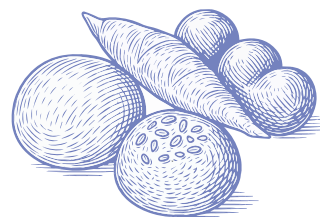
#### FRYSK PRODUKT

Dit gerecht bevat producten van  
lokale Friese bodem.



Vegetarisch of kan  
vegetarisch bereid worden.

# Onze À la Carte Kaart



## .....Voorgerechten.....

### HUISGEMAAKT BROOD 9.5

brioche | meergranen | tijger | sesam  
pinda-miso | Olde Fryske

### TARTELETTE 18.5

asperges | wilde knoflook |  
gerookte eidooier | morille

### NOORDZEEKRAB 19.5

groene tomaat | mint | dragon | doperwten |  
crème fraiche | kaviaar

### HAMACHI 19.5

colombo | kokos | asperge | wilde limoen | witte soja

### KALFSTARTAAR 19.5

krokante zwezerik | mosterdzaad | komkommer |  
BBQ asperges | basilicum

### DRY AGED FRIESE BLACK ANGUS 22.5

eendenlever | truffel | zoete ui | Madeira

## .....Tussengerechten.....

### LANGOUSTINES 24.5

meloen | xo | calamansi | vlierbloesem

### HALVE KREEFT BBQ 29.5

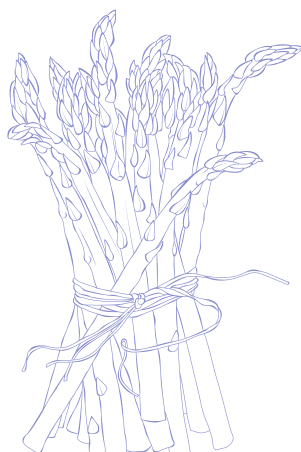
*uit de schaal geserveerd*  
asperge | zilte groenten | la Ratte |  
Lardo | yuzu

### GEVOGELTE TORTELINNI'S 21.5

tom kha kai | peulvruchten | shiitake | dragon

### IBERICO WANG BBQ 21.5

barigoule | portobello | gember |  
gepofte knoflook



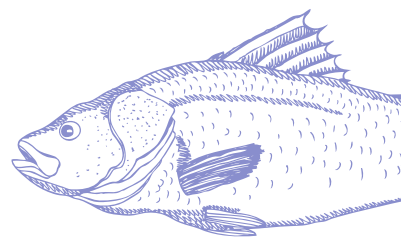
### FRYSK PRODUKT

Dit gerecht bevat producten van  
lokale Friese bodem.



Vegetarisch of kan  
vegetarisch bereid worden.

# Onze A la Carte Kaart



## .....Hoofdgerechten.....

### BBQ ASPERGES 30

risotto | peulvruchten | truffel

### FREGOLA 30

shiitake | parmezaan | tomaat | doperwten

### HELE KREEFT BBQ 52.5

*uit de schaal geserveerd*

asperge | zilte groenten | la Ratte | Lardo | yuzu

### HEILBOT MET SCHAAL- EN SCHELPIEDIEREN 37.5

fregola | asperge | zilte groenten | gezouten citroen

### ZEEDUIVEL 39.5

risotto | kokos | snijboon | gamba |  
colombo | wilde limoen

### LAMSFILET EN ZWEZERIK 38.5

asperge | doperwten | bout BBQ | miso | munt | foyot saus

### DRY AGED FRIESE BLACK ANGUS BBQ 38

BBQ | ui | bospeen | snijboon | gezouten limoen

### OSSENHAAS 39.5

groene asperge | turf gerookt spek | piccalilly |  
frieslander | morille saus



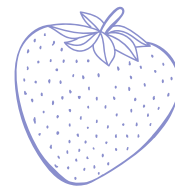
### FRYSK PRODUKT

Dit gerecht bevat producten van  
lokale Friese bodem.



Vegetarisch of kan  
vegetarisch bereid worden.

# Onze À la Carte Kaart



## ..... Desserts .....

### AARDBEI EN RABARBER 14

yoghurt | merengue | vlierbloesem | verveine

### WITTE CHOCOLADE EN FRAMBOOS 14

wilde limoen | lychee | bloemen

### SOUFFLÉ FRIES SUIKERBROOD 16.50

perzik | anijs | crème cru | calamansi

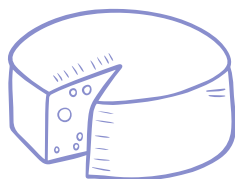
Min. bereidingstijd 15 min.

### KAAS 17.50

regionale en internationale kazen |  
bôle | walnoten | appel | truffelhoning | compote

### FRIANDISES 7

4 stuks huisgemaakte lekkernijen



### GRAND DESSERT 18.50 P.P.

*Te bestellen vanaf 2 personen,  
geserveerd met soufflé.*

*Bereidingstijd min. 15 minuten.*

### FRYSK PRODUKT

Dit gerecht bevat producten van  
lokale Friese bodem.



Vegetarisch of kan  
vegetarisch bereid worden.