

45 EUR p.p.

*3-course wine
& food pairing experience*

Cava Palau Gazo Brut, Spain

Paired with an oyster and marinated artichokes

Los Hijos Verdejo, Spain

Paired with calamari and cheese selection

or

Los Hijos Garnacha, Spain

Paired with miniature meatball with yoghurt dip and
beef tenderloin skewer with truffle sauce

Oliver Zeter Sauvignon Blanc Sweetheart *or* Port Tawny

Paired with chocolate truffle, brie cheese and a fruit skewer

high wine

45 EUR p.p.

*3-gangen
wijn-/spijsbeleving*

Cava Palau Gazo Brut, Spanje

Geserveerd met een oester en gemarineerde artisjok

Los Hijos Verdejo, Spanje

Geserveerd met inktvis en een selectie van kazen

of

Los Hijos Garnacha, Spanje

Geserveerd met een mini-gehaktballetje met yoghurt dip
en een spies van ossenhaas met truffelsaus

Oliver Zeter Sauvignon Blanc Sweetheart *of* Port Tawny

Geserveerd met een chocolade truffel, brie kaas en vers fruit

high wine