

signature menu

In dit pand, anno 1850, waar vroeger een groenteboer zat, geven wij een knipoog naar 'zeste', een Franse keukenterm waarmee de schil van een citrusvrucht wordt bedoeld. Maar zeste staat ook voor fris, voor levenslust. Elke maand brengen we beste ingrediënten uit het seizoen en de streek samen in het signature menu. Een combinatie van lef, Indonesische roots en authentieke smaken in een modern jasje. Laat je verrassen en geef je over. Ben je klaar voor een uitbarsting van kleur, geur en smaak op je bord?


Namens team ZESTE,
Randy en Marisca Dieterman

I
tonijn – appel – dashi – soja
II
roodbaars – lamsoor – tom kha kai
III
bbq buikspek – hoisin – coquille
IV
runderhaas – spitskool – perkedel ketang
supplement gebakken eendenlever 5
V
mango – citroengras – kokos
VI
kazenselectie 'het kaasatelier' – gember – appel


	menu	wijn
3 gangen tonijn – runderhaas – mango	35	19.5
4 gangen tonijn – roodbaars – runderhaas – mango	42.5	26
4 gangen+ tonijn – buikspek – runderhaas – mango	46	27
5 gangen tonijn – roodbaars – buikspek – runderhaas – mango	52.5	32
6 gangen tonijn – roodbaars – buikspek – runderhaas – kaas – mango	62.5	39
kazenselectie in plaats van zoet	4	
extra signature gerecht – eendenlever spekkoek	12	

a la carte

voorgerechten

oesters naturel 6st.	16
oesters asian 6st.	18
tonijn – appel – dashi	14
eendenlever spekkoek – tomaat – PX	16
 dumplings geitenkaas	12
steak tartaar – ei 64° - atjar	14

hoofdgerechten

zalm – green egg	25
flanksteak – green egg – bospeen	25
runderhaas – rendang – aardappel	28
supplement gebakken eendenlever	5
wilde zeebaars – coquilles – zeekraal	27
 tempeh – ketjap – zoete aardappel	24

grote trek? verse frites 4

desserts

drie soorten IJs	10
mango – citroengras – kokos	11
aardbeien – pandan – basilicum	11
kazenselectie 'het kaasatelier'	14

dieetwens of allergie? laat het ons even weten