

# 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 – verpakt 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?

Randy en Marisca Dieterman  
Team Restaurant ZESTE

I

asian smoked zalm – yakiniku – sesam

II

ekonomiyaki – coquille – gambas – spek

III

eend – shiitake – truffel

IV

daging setan (rundvlees) – pastinaak – aardappel

V

kazenselectie 'het kaasatelier' – gember – appel


VI

bramen – pure chocolade – crème de cassis


	menu	wijn
<b>3 gangen</b>		
zalm – rundvlees – bramen	35	19.5
uitbreiding menu met signature gerecht 'eendenlever spekkoeke'	12	
<b>4 gangen</b>		
zalm – eend – rundvlees – bramen	44	26
<b>4 gangen +</b>		
zalm – ekonomiyaki – rundvlees – bramen	46	26
<b>5 gangen</b>		
zalm – ekonomiyaki – eend – rundvlees – bramen	52.5	32
<b>6 gangen</b>		
zalm – ekonomiyaki – eend – rundvlees – kaas – bramen	62.5	39
kazenselectie in plaats van zoet	4	

# a la carte

## voorgerechten

oesters naturel 6st.	16
oesters asian 6st.	18
gerookte zam – yakiniku – sesam	14
eendenlever spekkoek – tomaat – PX	16
 watermeloen – soja – feta	14
beef tataki – miso – komkommer	14
coquilles – bospeen – tom Kha kai	15

## hoofdgerechten

dorade – risotto – tom yum	26
runderhaas – rendang – aardappel	28
 jackfruit – smoor – lontong	24
eendenborst – truffel – pompoen	26
grote trek? verse frites	4

## desserts

drie soorten IJs	10
bramen – pure chocolade – crème de cassis	11
aardbeien – pandan – basilicum	11
kazenselectie 'het kaasatelier'	14

dieetwens of allergie? laat het ons weten