SHARED DINING

KOUDE GERECHTEN

IT'S A TUNA THING 14
Tartaar van verse tonijn op een tostada met een chutney van mango, avocado en edamame

YOU REALLY HAD ME AT CARPACCIO 15
Rundercarpaccio met rucola, Sallandse kruidenkaas en peterseliemayonaise

GLAD I FOUND SALMON TO LOVE 14
Tartelette van krab en garnalen met kreeften-mayonaise, omhuld met gerookte zalm

GOATS ARE GIRLS BEST FRIEND 11
Geitenkaas met honing, omhuld met gegrilde courgette

GO WILD FOR A WHILE 14
Huisgemaakte macarons met een rilette van eend, wild rouleaux en een saus van cranberry

I'VE GOT A LOT OF HAM IN ME 15
Pata negra, rauwe ham van Iberico met gewelde abrikozen en toast

MY HEART BEETS FOR YOU 12
Carpaccio van dry aged bieten met rucola en balsamicostroop

STA(TA)RE AT ME 15
Tartaar van ossenhaas met zoetzure rode ui, truffelmayonaise en ei dooier

CRABSOLUTELY AWESOME 11
Gemarineerde krab op sushirijst met avocado en sriracha mayonaise

SOEPEN

HOT CUP OF JOEMATO 8
Tomatensoep van verse tomaten

GOOD SOUP 7
Seizoensbouillon

STARRING: THE CHEF'S MOOD 8
Wisselende dagsoep

THE ART AND SCIENCE OF DRY AGED FISH

Plateau van koude, dry aged tonijn, zalm en zeebaars uit onze eigen dry age kast, geserveerd met salade van mihoen, wakame en een saus van mierikswortel

Te bestellen vanaf twee personen
16 per persoon

Shared dining is een culinaire ervaring waarbij jij verschillende gerechten gaat delen met jouw tafelgenoten. Kies zelf van hoeveel gerechten jullie gaan genieten en in hoeveel rondes jullie dit verdelen. Het bevordert een gevoel van verbinding en laat je genieten van diverse smaken samen.

Nóg leuker: kies voor het shared dining verrassingsmenu!

WARME GERECHTEN

PUT THE HEAT TO THE MEAT 17
Gebakken ossenhaas met een puree van gele biet en aardappel, geserveerd met balsamicojus

MOM SAYS: EAT YOUR VEGETABLES 12
Groenten gebakken in tempura, geserveerd met een tartaar van zoetzure biet en wasabimayonaise

PINK HAPPINESS IN A BUN 11
Rode steambuns met een burger van falafel, coleslaw en knoflookmayonaise

MY FILLINGS FOR YOU 10
Gyosa (6 st.) met een vulling van eend geserveerd met LIVs atjar en een knoflookmayonaise
Ook vegetarisch te bestellen

DON'T LEAVE IT TO SALMON ELSE 13
Huisgerookte zalm geserveerd op risotto

KICK HIS ASS SEABASS 15
Gebakken zeebaars met wortelcrème, een saus van Hollandaise en dille-olie

QUICHE ME 13
Rijk gevulde quiche op basis van Duvel met spek, geserveerd met rucola
Ook vegetarisch te bestellen

OH MY DEER 18
Biefstuk van hert met een puree van knolselderij en balsamicojus

GIRLS MAKE HUNTING LOOK GOOD 15
Stoofpotje van hert, geserveerd met pommes duchesses

SQUID GAME 14
Inktvisringen met sriracha mayonaise

KEEP IT CRISPY 13
Kip gebakken in tempura, geserveerd op sushirijst met avocado, geroosterde puntpaprika en sriracha mayonaise

CASUAL DINING

SIDE DISHES

FRIET 4
Geserveerd met mayonaise

ZOETE-AARDAPPELFRIET 5
Geserveerd met truffelmayonaise

UIENRINGEN 5
Gebakken in bierbeslag, geserveerd met chilisaus

WARME SEIZOENSGROENTEN 6

AMBACHTELIJKE BROODPLANK 7
Met kruidenboter en huisgemaakte tapenade

AMBACHTELIJKROOD MET BRIE 6
Gevuld met gesmolten brie en honing

OESTERZWAMKROKETJES 11
Geserveerd met truffelmayonaise

CHORIZOKROKETJES 11
Geserveerd met sriracha mayonaise

FROM FARM TO KITCHEN TO TABLE

Wij werken voornamelijk met streekproducten. Benieuwd naar het verhaal achter de boeren en leveranciers? Scan dan de QR-code.

TIME FOR A SURPRISE

3 PLATES A CHARM 42
3-gangen verrassingsmenu

LOVE IS A 4-COURSE MEAL 51
4-gangen verrassingsmenu

LIV LIFE, TAKE 5 58
5-gangen verrassingsmenu

Onze verrassingsmenu's zijn ook vegetarisch en veganistisch verkrijgbaar

HOOFDGERECHTEN

DON'T LEAVE IT TO SALMON ELSE 26
Huisgerookte zalm op risotto

NICE TO MEAT YOU 24
Rumpsteak van kalf met een puree van gele biet en aardappel, geserveerd met balsamicojus

CATCH SOMETHING ELSE 27
Stoofpannetje gevuld met zalm, witvis van het moment, gamba's en garnalen in een saus van witte wijn

ART TO BETTER BEEF 33
Tournedos met een puree van knolselderij en aardappel, geserveerd met oesterzammen en braadjus

LIV VEGGIE 24
Zoete aardappel gevuld met paddenstoelen, geitenkaas en walnoten

FRIED TO A GOLDEN MAGNIFICENCE 23
Biologische varkensschnitzel met puree van wortel en aardappel, geserveerd met gedroogd spek en een speculaasjus

DRY AGE THE DAY AWAY DAGRPIJS
Dry aged vlees of vis van het moment uit onze eigen dry age kast. Vraag ons naar het aanbod van dit moment

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet

NAGERECHTEN

MY DIET STARTS TOMORROW 8
Crema Italia op basis van Disaronno en Frangelico, geserveerd met karamelijs en Amaretti's

HOLY CRÊPE 8
Crêpes Suzette, geserveerd met vanille-ijs en warme sinaasappelsaus

LOVE ME OR HATE ME, I DON'T CARROT ALL 7
Huisgemaakte carrotcake, geserveerd met Amarena kersensaus en vanille-ijs

MY ADVENTURES AS A PORNSTAR 11
Pornstar Martini op basis van passievrucht, geserveerd met appel crumble en meringue

LIV'ING THE SWEETEST DREAM 11
Wekelijks wisselend verrassingsdessert

Al onze nagerechten zijn ook als proeverij verkrijgbaar vanaf twee personen