

RESTAURANT  
GUSTO



# WELKOM



Uitgebreid ontbijten, heerlijk lunchen of verfijnd dineren. Bij Gusto gaat het om beleven, delen en proeven. We brengen een gastronomisch concept van hedendaagse keuken met internationale invloeden, onder leiding van chef Davide Scarpinato en rechterhand Dries Provoost.

Chef Davide Scarpinato is een gepassioneerde jonge chef die zijn vak geleerd heeft bij verschillende sterrenrestaurants in zowel binnen- als buitenland. Koken beschouwt hij als een pure kunst. Zijn gerechten zijn Frans geïnspireerd, verfijnd en enkel met verse producten klaargemaakt.

Ook Gusto's sous-chef Dries Provoost heeft gewerkt bij verschillende sterrenrestaurants en brengt het liefst van al een ode aan de mooiste seizoensproducten. Zijn gerechten worden bereid met vakkennis en ambacht, en zullen je smaakpapillen ongetwijfeld prikkelen.

Om de authentieke gerechten te complementeren, bieden we een selectie verfijnde wijnen aan. Onze maître d'hôtel Joppe Bleyen begeleidt u bij het kiezen van de juiste wijn om uw culinaire ervaring compleet te maken. Daarnaast kan u bij Gusto ook kennis maken met een uitgebreide kaart aan smaakvolle cocktails, speciaal voor u samengesteld door onze huismixologist Michiel Eyckens.

Restaurant Gusto staat voor passie en gedrevenheid, waar kwaliteit voorop staat. Wij staan elke dag klaar om u culinair in de watten te leggen.

Proef en geniet van de Gusto Experience.

**DRIES PROVOOST**  
Sous-chef

**DAVIDE SCARPINATO**  
Hoofdchef

**JOPPE BLEYEN**  
Maitre d'hôtel

**MICHIEL EYCKENS**  
Huismixologist

# LUNCH



## AMUSE

Amuse van de dag

## VOORGERECHT

Corvina | Kikkererwt | Lavas

## HOOFDGERECHT

Poulet noir | Pastinaak | Shiitake

## NAGERECHT

Koffie of thee

## DESSERT

Café Glacé

(Supplement van €6,00 p.p.)

**€38,00 P.P.**

# SIGNATUUR



Vanaf 6 personen serveren wij enkel het signatuurmenu.  
Het bestellen van à la carte gerechten is dan niet mogelijk.

Aangezien wij met dagverse producten werken, kan de samenstelling van onze gerechten veranderen.  
Vragen in verband met allergenen? Vraag het aan onze chefs.

## 4-GANGEN

Makreel | Jalapeño | Komkommer

Asperge | Ei | Aardappel

Kalf | Polenta | Morilles

Erwt | Banaan | Kardemom

## 5-GANGEN

Buikspek | Congee | 5 spice

## 6-GANGEN

Heilbot | Zeekraal | Hollandaise  
Supplement Imperial Heritage kaviaar: €15,00

## 7-GANGEN

Assortiment kazen De Kaastafel

4-gangen menu €67,00 p.p. | Aangepaste wijnen + €34,00 p.p.

5-gangen menu €78,00 p.p. | Aangepaste wijnen + €42,50 p.p.

6-gangen menu €89,00 p.p. | Aangepaste wijnen + €51,00 p.p.

7-gangen menu €99,00 p.p. | Aangepaste wijnen + €59,50 p.p.

# KIDS

t.e.m. 12 jaar



## VOORGERECHT

Huisgemaakte tomatensoep

## HOOFDGERECHT

Ossenhaas | Frietjes | Appelmoes

## NAGERECHT

Kinderijsje

€25,00 P.P.

# À LA CARTE



## VOORGERECHTEN

Burrata   Erwt   Munt	€20,00
Makreel   Jalapeño   Komkommer	€23,00
Asperge   Ei   Aardappel Supplement truffel	€26,00 + €10,00
6 Geay oesters	€30,00
Pommes Moscovite   Imperial Heritage kaviaar	€30,00
Buikspek   Congee   5 spice	€23,00
Langoustine   Buikspek   Komkommer   Tandoori	€35,00
Rund   Rettich   Piccalilly	€23,00
Zwezerik   Pistache   Aardappel	€38,00

## HOOFDGERECHTEN

Ierse Ossenhaas   Witloof   Peper-, champignonroom- of Béarnaisesaus	€46,00
Kalf   Polenta   Morilles	€41,00
Rund   Rettich   Piccalilly	€36,00
Heilbot   Zeekraal   Hollandaise Supplement Imperial Heritage kaviaar	€36,00 + €15,00
Zetong   Gebrande citroen   Aardappel	€49,00

## NAGERECHTEN

Café Glacé	€14,00
Erwt   Banaan   Kardemom	€15,00
Dame Blanche   Huisgedraaid vanille-ijs   Warme chocoladesaus	€15,00
Sabayon	€15,00
Assortiment kazen De Kaastafel	€16,00

Het is niet mogelijk om à la carte gerechten te combineren met een menu.

Vanaf 4 personen vragen we u een maximum van 2 gerechten per gang te selecteren.

Vanaf 6 personen vragen we u om het Signatuurmenu te nemen.

(Het bestellen van à la carte gerechten is dan niet mogelijk.)

# LUNCH



## AMUSE

Amuse van de dag

## VOORGERECHT

Burrata | Erwt | Munt

## HOOFDGERECHT

Zeebaars | Bieslook | Prei

## NAGERECHT

Koffie of thee

## DESSERT

Café Glacé

(Supplement van €6,00 p.p.)

**€38,00 P.P.**

# LUNCH



## AMUSE

Amuse van de dag

## VOORGERECHT

Panzanella | Ansjovis | Parmezaan

## HOOFDGERECHT

Ibérico | Aardappel | Nduja

## NAGERECHT

Koffie of thee

## DESSERT

Café Glacé

(Supplement van €6,00 p.p.)

**€38,00 P.P.**