

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 F&B manager Sjoerd Smets 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

SJOERD SMETS
F&B manager

MICHIEL EYCKENS
Huismixologist

LUNCH



Bij Gusto geloven we in het creëren van unieke culinaire ervaringen die uw smaakpapillen prikkelen.

Ons verrassingslunchmenu heeft geen vaste kaart, omdat we willen dat u wordt verrast en verwend met een scala aan gerechten. U kunt rekenen op een culinair avontuur vol spannende smaakcombinaties, verse seizoensingrediënten en ambachtelijk vakmanschap. Bij deze lunch krijgt u de kans om nieuwe smaken te ontdekken en te genieten van verrassende combinaties.

De lunch bestaat uit:

AMUSE

VOORGERECHT

HOOFGERECHT

KOFFIE | THEE

DESSERT*

*(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

Paling | Shimeji | Knolselder

Pompoen | Hazelnoot | Salie

Hert | Kweepeer | Kastanje

Selder | Peer | Walnoot

5-GANGEN

Short rib | Paprika | Aardappel

6-GANGEN

Noordzeevis | Porcini | Aardappel
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
Paling Shimeji Knolselder	€24,00
Pompoen Hazelnoot Salie	€21,00
6 Geay oesters	€30,00
Pommes Moscovite Imperial Heritage kaviaar	€30,00
Short rib Paprika Aardappel	€24,00
Langoustine van de chef	€36,00
Zwezerik Pistache Aardappel	€38,00

HOOFDGERECHTEN

Ierse Ossenhaas Seizoenssalade Peper-, champignonroom- of Béarnaisesaus	€46,00
Hert Kweeper Kastanje	€44,00
Rund Kappertjes Aardappel	€36,00
Noordzeevis Porcini Aardappel Supplement Imperial Heritage kaviaar	€42,00 + €15,00
Zee tong Gebrande citroen Aardappel	€49,00

NAGERECHTEN

Café Glacé	€14,00
Selder Peer Walnoot	€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.)

SHARED DINING



Probeer, deel en geniet van verschillende kleine gerechten samen met de hele tafel.

Maximaal 2 verschillende gerechten per gang.

Het is niet mogelijk om shared dining te combineren met signatuur- of à la carte menu.

Wij raden aan 3 gerechten per persoon te voorzien.

VOORGERECHTEN

3 Geay oesters	€15,00
Ibérico ham (100g)	€20,00
Pommes Moscovite Imperial Heritage kaviaar	€26,00
Paling Shimeji Knolselder	€17,00
Pompoen Hazelnoot Salie	€15,00
Burrata Erwt Munt	€12,00
Imperial Heritage kaviaar tasting (3x10g)	€150,00

HOOFDGERECHTEN

Zeetong Gebrande citroen Aardappel	€26,00
Noordzeevis Porcini Aardappel	€19,00
Short rib Paprika Aardappel	€14,00
Ierse Ossenhaas Seizoenssalade Peper-, champignonroom- of Béarnaisesaus	€23,00
Hert Kweeper Kastanje	€23,00

JAPAN EXPERIENCE



アラカルト / À LA CARTE

枝豆七味塩 Edamame met Shichimi zout	€8,00
特選刺身3種盛り Selectie van 3 soorten sashimi (9 stuks)	€29,00
握り寿司盛り合わせ Selectie van 5 soorten nigiri sushi (5 stuks)	€32,00
サーモンロール Zalm-avocado rol	€24,00
鮪ロール Tonijnrol	€26,00
野菜ロール Veggierol	€22,00
ばらちらし Bara chirashi sushi bowl 3 soorten vis, omelet, wasabi, gebrande ui, shiso	€32,00
和牛ラーメン Wagyu Ramen Groentebouillon, wagyu, lente-ui, gebrande uiensaus	€39,00
ステーキ重 Steak Jyu Wagyu steak bowl, shiitake paddenstoel, ui, nori, wasabi	€65,00
味噌汁 Miso soep	€8,00

寿司と刺身 / SASHIMI EN SUSHI

	SASHIMI (3ST)	NIGIRI SUSHI (2ST)
サーモン / Zalm	€19,00	€12,00
赤身 / Maguro / Tonijn	€21,00	€14,00
鰻 / Unagi / Paling	/	€14,00
鯛 / Tai royal / Zeebrasem	€24,00	€15,00
イクラ / Ikura / Zalmkuit	€24,00	€15,00
ハマチ / Hamachi / Geelvinmakreel	€26,00	€18,00
トロ / Toro / Tonijnbuik	€42,00	€27,00

JAPAN EXPERIENCE



6-GANGENMENU SUSHI KAISEKI

枝豆七味塩

Edamame met Shichimi zout

刺身サラダ

Sashimi salade

Zalm, tonijn, witvis, gemengde salade, tomaat, wakame, daikon radijs, wortel met sesamdressing

サーモン、鰯の握り寿司とうなぎ胡瓜巻き

Nigiri en maki sushi

Zalm, hamachi, tonijn, paling, avocado, komkommer

鹿児島県産和牛醤油餡

Kagoshima Wagyu filet

Entrecote van wagyu rundvlees met sojasaus, bruine suiker, shiitake, aubergine, bonen

魚介味噌汁、ご飯

Rijst en Miso

Misosoep en gestoomde rijst

もちアイスクリーム、抹茶、バニラ

Mochi ijs

Matcha en vanille

€110,00 P.P.