

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.

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.

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.

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

HOOFDGERECHT

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

Zeebaars | Koolrabi | Karnemelk

Coquille | Pompoen | Lardo

Black-angus | Morilles | Asperge

Bloemkool | Pistache | Jasmijn

Supplement assortiment kazen De Kaastafel: €8,00

5-GANGEN

Pokijie-kos

6-GANGEN

Noordzeevis | Asperge | 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.

À LA CARTE



VOORGERECHTEN

Burrata Biet Harissa	€20,00
Zeebaars Koolrabi Karnemelk	€23,00
Coquille Pompoen Lardo	€28,00
6 Geay oesters	€30,00
Pommes Moscovite Imperial Heritage kaviaar	€30,00
Pokijie-kos	€26,00
Langoustine van de chef	€36,00
Zwezerik Pistache Aardappel	€38,00

HOOFDGERECHTEN

Ierse Ossenhaas Seizoenssalade Peper-, champignonroom- of Béarnaisesaus	€46,00
Black-angus Morilles Asperge	€46,00
Noordzeevis Asperge Hollandaise Supplement Imperial Heritage kaviaar	€44,00 + €15,00
Zee tong Gebrande citroen Aardappel	€49,00

NAGERECHTEN

Café Glacé	€14,00
Bloemkool Pistache Jasmijn	€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
Zeebaars Koolrabi Karnemelk	€11,50
Coquille Pompoen Lardo	€14,00
Burrata Biet Harissa	€12,00

HOOFDGERECHTEN

Zeetong Gebrande citroen Aardappel	€26,00
Noordzeevis Asperge Hollandaise	€22,00
Pokijie-kos	€13,00
Ierse Ossenhaas Seizoenssalade Peper-, champignonroom- of Béarnaisesaus	€23,00
Black-angus Morilles Asperge	€23,00