

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\*

\*Dessert i.p.v. Koffie/Thee  
Supplement €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

Tonijn | San Marzano | Meloen

Black-angus | Morilles | Asperge

Gras | Venkel | Aardbei

\*Selectie kazen i.p.v. Dessert  
Supplement €8,00

## 5-GANGEN

Pokijie-kos

## 6-GANGEN

Noordzeevis | Asperge | Hollandaise

Supplement Imperial Heritage kaviaar: €15,00

## 7-GANGEN

Selectie kazen

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
Tonijn   San Marzano   Meloen	€28,00
6 Geay oesters	€30,00
Pommes Moscovite   Imperial Heritage kaviaar	€35,00
Pokijie-kos	€26,00
Langoustine van de chef	€39,00

## HOOFDGERECHTEN

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

## NAGERECHTEN

Gras   Venkel   Aardbei	€15,00
Dame Blanche   Huisgedraaid vanille-ijs   Warme chocoladesaus	€15,00
Sabayon	€15,00
Selectie kazen	€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	€20,00
Ibérico ham (100g)	€25,00
Pommes Moscovite   Imperial Heritage kaviaar	€22,50
Zeebaars   Koolrabi   Karnemelk	€16,50
Tonijn   San Marzano   Meloen	€19,00
Burrata   Biet   Harissa	€15,00

## HOOFDGERECHTEN

Zeetong   Gebrande citroen   Aardappel	Dagprijs
Noordzeevis   Asperge   Hollandaise	€27,00
Pokijie-kos	€18,00
Ierse Ossenhaas   Seizoenssalade   Peper-, champignonroom- of Béarnaisesaus	€28,00
Black-angus   Morilles   Asperge	€28,00