RESTAURANT GUSTO

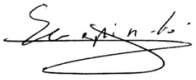
WELKOM

Uitgebreid ontbijten, heerlijk lunchen of verfijnd dineren.
Bij Gusto gaat aconcept 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.

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

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
TUSSENGERECHT*
HOOFDGERECHT
KOFFIE | THEE
DESSERT**

€ 45,00 P.P.

*Supplement: €15,00 p.p.
**Supplement dessert i.p.v. koffie/thee: €6,00 p.p.

SIGNATUUR

Voor iedere wijziging in het menu kan een supplement worden aangerekend.
Aangezien wij met dagverse producten werken, kan de samenstelling van onze gerechten veranderen.
Vragen in verband met allergenen? Vraag het onze chef.

4 - GANGEN

zalm | bloedsinaasappel | karnemelk

"Nonna rosa"

tonijn | San marzano | Basilicum

picanha | | knolselder | zwarte look

OF

Wagyu A5 "Kagoshima" Supplement €35

Dame Blanche

of

kaasbordje supplement €9

5 - GANGEN

Noordzeevis | erwt | kokos

6 - GANGEN

Nathalie's Favourite

4-gangen menu €72,00 P.P. | Aangepaste wijnen + €38,00 P.P.

5-gangen menu €83,00 P.P. | Aangepaste wijnen + €47,50 P.P.

6-gangen menu €94,00 P.P. | Aangepaste wijnen + €57,00 P.P.

.

A LA CARTE

VOORGERECHTEN

"nonna rosa" tonijn | San marzano | Basilicum	€26,00
zalm | Bloedsinaasappel | karnemelk	€24,00
Kalfs zwezerik | Truffel | Aardappel	€36,00
Grijze garnalen | Aardappel | 10 gram Kaviaar	€45,00
6 Oesters "de Oesterij"	€35,00
kaviaar 50gr | blini's | zure room	€149,00

HOOFDGERECHTEN

Cote a l'os Dry Aged (per 2)	€55,00 p.p
Filet Pur | seizoenssalade | Friet bearnaise | peperroom | champignon	€49,00
Steak Tartaar | Dooier | Truffel	€45,00
Wagyu "a5 kagoshima" | seizoenssalade | teriyakisaus	€95,00
Picanha | knolselder | zwarte look	€46,00
Noordzeevis | erwt | kokos	€46,00
Zeetong "a la meuniere"	€62,00

NAGERECHTEN

Sabayon	€14,00
Dame Blanche | Huisgedraaid Vanille-ijs | Warme Chocoladesaus	€15,00
Nathalie's Favourite	€14,00
Selectie Kazen	€19,00

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 niet mogelijk)