

AZURITE OPENINGSMENU

*Inclusief waterarrangement, koffie of thee
170 pp*

‘Ode aan Hollands erfgoed’
*Westlandse tomaat, Noordzeekrab
‘Snert’
IJsselmeer paling, kaviaar*

‘De steur van Hering’
Comté, aardappel

Koningsvis, grapefruit, koriander

Rode mul, tonijn, soja

Blauwe kreeft, beurre noisette, hazelnoot

Anjou duif, rode biet, rozemarijn

Kaas van het Kaas Atelier
Supplement
3 stuks 10
5 stuks 15

‘Delfts blauw tegeltje’
Witte chocola, limoen

Pistache, ricotta, anijsnetel

‘Royal Delft’
Koffie- of theeservies

Wenst u liever à la carte te eten,
vraag onze medewerkers naar de kaart

Sommeliers keuze uit de kelder

Het gebruik van alcohol is de afgelopen jaren veranderd; men is zich meer bewust. De ervaring leert dat onze gasten een glas wijn bij iedere gang te veel vinden. De filosofie van Azurite is: drie mooie glazen wijn uitgezocht door onze sommelier, samen met u.

*3 glazen
60pp*

AZURITE KAVIAAR MENU

*Inclusief waterarrangement, koffie of thee
210 pp*

‘Ode aan Hollands erfgoed’
*Westlandse tomaat, Noordzeekrab
‘Snert’
IJsselmeer paling, kaviaar*

‘De steur van Hering’
Comté, aardappel

‘Likkepot 2.0’
Perle Imperial kaviaar
Noordzeekrab, avocado

Beluga kaviaar
Crème van tarbot, rauwe groenten

Asetra kaviaar
Schol, oester

Baeri kaviaar
Livar, rode kool, appel

Kaas van het Kaas Atelier
Supplement
3 stuks 10
5 stuks 15

‘Delfts blauw tegeltje’
Witte chocola, limoen

Honing, pruimen, Yunnan thee

‘Royal Delft’
Koffie- of theeservies

Specialiteiten

‘Het gouden gebak’
*Ganzenlever, truffel, Périgord jus
50*

Prime Marbles Reserve Rund
Knolselderij, uien
80