

DINER

17:00 | 21:00 uur

BABYLON STARTERS

AMBACHTELIJK BROOD	5
kruidenboter tzatziki	
BABYLON BITES	p.p. 3,5
Nocellara olijven venkelsalami harissa tapenade schaapherders brood	
OESTER FINE DE CLAIRE NORMANDIË nr. 3	p.st. 3,9
Mignonette vinaigrette	

VOORGERECHTEN

BURRATA	12,5
rozemarijntoast harissa tapenade pesto sinaasappel 12-jarige balsamico van Giuseppe Giusti	
ZALM GEMARINEERD IN GIN TONIC	12,5
leche de tigre radijs Granny Smith knoflookcroutons	
LICHT GEROOKTE MAKREEL	12,5
Hollandse garnalen komijntoast Borettana uitje limoenmayonaise	
PROSCIUTTO DI PARMA FERRARI	12,5
parel van eendenlever crème de nduja mangosorbet	
CARPACCIO VAN RUND	12,5
Parmezaanse kaas pesto pijnboompitten krokante gevulde olijf	
PROEVERIJ DU CHEF	22
10 luxe belegde crostini's met een soepje v.a. 2 personen	

DESSERTS

DAME BLANCHE	7,5	SCROPPINO	7,5
vanille-ijs warme chocoladesaus slagroom		vodka prosecco vanille-ijs limoenijs	
CHEESECAKE	7,5	KAASPLANKJE	11
limoenijs frambozencoulis		Calvados camembert Les Mont de Joux morbier Sainte-Maure de Touraine bleu d'Avergne	
CHOCOLADETUIN VAN BABYLON	8	SLAGROOMTRUFFEL	p.st. 1,5
lopend chocoladetaartje witte chocolade-ijs kiezels van chocolade		van A.C. de Boer	
SCHERVEN BRENGEN GELUK	8	SNOEPERIJTJE	9
limoncello parfait coulis van rood fruit Malibu meringue		een selectie van zoetigheden en bonbons	
CRÈME BRULÉE	7,5	LOSSE BOLLEN IJS	p.st. 2,5
vanille-ijs sinaasappelkletsop		mango witte chocolade vanille limoen	
FROZEN CAPPUCINO	5	BOEREN APPELTAART	5
extra topping: hazelnoot maple syrup witte chocolade gekarameliseerde vijg +1 p.st.		HAZELNOOT SCHUIMGEBAK	5
		SLAGROOM	1

SOEP

TOMATENSOEP	6,5
pestoroom	
SOEP VAN HET MOMENT	7,5

SALADES

LAMSHAM	15
groene asperges tzatziki cashewnoten	
CARPACCIO SALADE	15
pesto Parmezaanse kaas pijnboompitten rucola	
SALADE VAN DE ZEE	17
gerookte zalm sashimi van tonijn Hollandse garnalen	
GEITENKAAS SALADE	15
Egmondse geitenkaas appel pestodressing portstroop geitenkaas kroketjes walnoten	
VEGA SALADE	12,5
hummus diverse groenten walnoten croutons balsamico olijfolie	

HOOFDGERECHTEN

CATCH OF THE DAY	dagprijs
seizoensgarnituur	
Keuze uit onze dagelijkse verse vis gepresenteerd in de coolspot	
VEGAN STEAK	18,5
kikkererwt gepofte paprika tomatensalsa	
JAMAICAN STYLE CHICKEN	19,5
frisse venkelsalade mango hennepzaad rum-cocktailschuim	
VELUWSE LAMS CHUMP	24
seizoensgarnituur chimichurri	
Een verantwoord, smaakvol en stevig stuk lamsvlees. Het Buytengewoon Veluwe lam komt voornamelijk van boerderijen tussen Elburg en Harderwijk aan het Veluwemeer.	
LONGHAAS PALMESTEYN BOEUF BLONDE	24
portsaus seizoensgarnituur	
Een uniek stuk mals rundvlees uit de Betuwe. Door rust, ruimte, gezond en gevarieerd voer is het vlees van Palmesteyn Boeuf Blonde bijzonder smaakvol, mooi van kleur en structuur en bovendien gezond en mals. Dit vlees staat garant voor een stukje kwaliteit en puurheid.	
DRY AGED VLEESSPECIALITEIT	dagprijs
seizoensgarnituur	
Een perfecte steak heeft niets anders nodig dan tijd en de juiste omstandigheden. Dry aging, oftewel 'droge rijping' is een traditionele methode om rundvlees smaakintensief te laten rijpen.	
BEEFBURGER	17,5
cajun-mayonaise bacon ei tomaat komkommer augurk	
SATÉ VAN VARKENSHAAS	17,5
piel de sapo meloen zoetzure groenten cassave chips	
Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frisse salade, verse friet en mayonaise	