



## SOEP

Kreeftensoep, bieslookzalfje	13,00 €
Iberische gazpacho rivierkreeftstaartjes, Parmezaans zalfje	16,00 €
Witte vissoep met kaviaar	19,00 €

## SLAATJES

Middellandse-Zeeslaasje <i>"Coeur de boeuf " tomaat, mozzarella di Buffala, seizoentruffel</i>	19,00 €
Frivool slaatje <i>Rucola, seizoentruffel en Parmezaanse kaas met zwarte Melanosporum truffel</i>	33,00 €
Slaatje Land & Zee <i>Seizoentruffel &amp; Gamba's met zwarte Melanosporum truffel</i>	39,00 €
Noors slaatje <i>Gerookte zalm</i>	16,00 €
Slaatje met koningskrab Kamchatka <i>Koningskrab Kamchatka, rivierkreeftstaartjes, szechuan peper</i>	22,00 €
Slaatje Kwint <i>Rucola, gegrilde groentjes, iberico ham, foie gras, seizoentruffel, zalm</i>	27,00 €
Caesar Slaasje <i>gevogelte, ei, Parmezaanse kaas, seizoentruffel</i>	22,00 €
Zalfje van asperges, krokante groenten, seizoentruffel	21,00 €

## KOUD VOORGERECHT

Assortiment van prestige Tarama's <i>Sélection, krab, zee-egel koraal</i>	11,00 €
Steak van Noorse zalm op Provençaalse wijze, warm gerookt	20,00 €
Carpaccio van gemarineerde sint-jakobsnootjes met seizoentruffel, krokante sla	29,00 €
Kamchatka koningskrab, Napoleon cocktail	38,00 €
Rundscarpaccio, seizoentruffel <i>Rucola en seizoentruffel, Parmezaanse kaas met zwarte Melanosporum truffel</i>	39,00 € met witte Alba truffel 69,00 €
Iberico ham <i>Pata Negra, tapa's van gesmoorde groenten, toast met zachte look</i>	26,00 €
Zee Piramide <i>Aardappel espuma met zee-egel tarama, gegratineerde koningskrab, groentetartaar met gerookte Noorse zalm</i>	26,00 €
Land Piramide <i>Aardappel espuma met witte truffel, gepocheerd ei met seizoentruffel, foie gras van eend met seizoentruffel</i>	26,00 €
Met het mes gesneden rundertartaar, KASPIA kaviaar	20,00 €
Foie gras van eend, slaasje van seizoentruffel	26,00 €

## GEROOKTE VIS

Gerookte en handgesneden Noorse zalm, citroenparels	17,00 €
Gerookte wilde Oostzee zalm, Madagascar peper	21,00 €
Gerookte Schotse zalm, citroenparels, fruitige peper	19,00 €
Franse gerookte zalm Franska	20,00 €
Trilogie gerookte zalm <i>Noorse, Oostzee, Schotse</i>	21,00 €
Gerookte zalmreepjes met champagne en truffel parfum	21,00 €
Assortiment gerookte vis <i>Zalm, paling, steur</i>	19,00 €
Zalm, geplette aardappel met room in de oven en bieslookzalfje	20,00 €

DEZE KAART WERD SAMENGESTELD MET  
DE UITZONDERLIJKE PRODUCTEN GESELECTEERD  
DOOR CAVIAR KASPIA EN LA MAISON DE LA TRUFFE  
- VERKRIJGBAAR IN ONZE BOETIEK -

Taksen en dienst inbegrepen  
Seizoentruffels naargelang beschikbaarheid: Muskus-, zomer- of Bourgogne truffel



## EIEREN

Diaghilev eieren <i>Gepocheerde eieren, zalmeitjes</i>	16,50 €
Roereieren met gerookte zalm, mierikswortelzalfje	16,50 €
Roereieren met seizoentruffel <i>met zwarte Melanosporum truffel 33,00 €, met witte Alba truffel 65,00 €</i>	17,50 €
Omelet met seizoentruffel <i>met zwarte Melanosporum truffel 33,00 €, met witte Alba truffel 65,00 €</i>	17,50 €
Gepocheerd en getruffeerd ei in gelei, rucola en balsamico zalfje	10,00 €

## PASTA EN RISOTTO

Risotto met seizoentruffel <i>met zwarte Melanosporum truffel 39,00 €, met witte Alba truffel 72,00 €</i>	20,00 €
Risotto met champagne en gamba's	19,00 €
Verse tagliatelle met zalm en KASPIA kaviaar	28,00 €
Verse tagliatelle met seizoentruffel en gebakken foie gras van eend <i>met zwarte Melanosporum truffel 44,00 €, met witte Alba truffel 79,00 €</i>	29,00 €
Ravioli met zomertruffel, schorseneerchips	19,00 €

## HOOFDGERECHTEN

Croque Monsieur op de wijze van MAISON DE LA TRUFFE	19,00 €
Speenvarken, garnituur van kool met spekblokjes, stukjes seizoentruffel	24,00 €
Mes gesneden rundstartaar en frietjes <i>Rauw of licht aangebakken</i>	25,00 €
Kalf picatta met rucola, balsamico truffel parfum, pangroenten	24,00 €
Samba aardappel met zalmeitjes, slaatje met notenolie	18,00 €
Russische Samba aardappel <i>Kaviaar Imperial Baeri KASPIA</i>	39,00 €
Waterzooi van vis op de wijze van Kwint	27,00 €
Parelhoenfilet met morieljes, groentenfricassee, Albera saus <i>truffelsaus en foie gras</i>	24,00 €
Mossel Bonbonnière, truffelroom, verse frietjes <i>Uitsluitend tijdens het seizoen</i>	25,00 €

## GARNITUUR

Portie verse frietjes	4,00 €
Portie verse frietjes met truffel	5,00 €
Blini's op oude wijze	4,00 €
Aardappel in de oven	5,00 €
Groene sla	5,00 €
Markt-pangroenten, wilde peper	7,00 €

DEZE KAART WERD SAMENGESTELD MET  
DE UITZONDERLIJKE PRODUCTEN GESELECTEERD  
DOOR CAVIAR KASPIA EN LA MAISON DE LA TRUFFE  
- VERKRIJGBAAR IN ONZE BOETIEK -

*Taksen en dienst inbegrepen  
Seizoentruffels naargelang beschikbaarheid: Muskus-, zomer- of Bourgogne truffel*



## KAVIAAR

Baeri	30 gr	76,00 €
Gekweekte kaviaar	50 gr	127,00 €
	125 gr	317,00 €
Osjotrkaviaar traditie	30 gr	122,00 €
	50 gr	204,00 €
	125 gr	507,00 €
Trilogie Royale	75 gr	199,00 €
<i>Kaspia exclusiviteit</i>		

**Vraag naar onze wilde kaviaar**

DE ZWEEDSE CHEF JONAS LUNDGREN  
ZILVEREN BOCUS 2009

STELT VOOR

**drooggezouten zalm met citroen,  
verse algen, kaviaar en mierikswortel**

**exclusief voor "KWINT" 26,00 €**

## ONZE PRODUCTEN IN DE BOETIEK

Room parmigiano reggiano 190 gr	16,00 €
Gerookte Noorse zalm <handgesneden> 160 gr	17,00 €
Onze tarama's <zee-egel koraal, krab, roos>	vanaf 5,00 €
Ravioli met zomertruffel	15,00 €
Pata Negra	19,00 €
Zee-egel koraal 68 gr	15,00 €
Kamchatka koningkrab 100% poten	39,00 €
Olijfolie zwarte truffel 100 ml	19,00 €
Olijfolie witte truffel 100 ml	21,00 €
Guérande zout met zomertruffels 240 gr	17,00 €
Risotto met zomertruffel 250 gr	21,00 €

DEZE KAART WERD SAMENGESTELD MET  
DE UITZONDERLIJKE PRODUCTEN GESELECTEERD  
DOOR CAVIAR KASPJA EN LA MAISON DE LA TRUFFE  
- VERKRIJGBAAR IN ONZE BOETIEK -

*Taksen en dienst inbegrepen*

*Seizoentruffels naargelang beschikbaarheid: Muskus-, zomer- of Bourgogne truffel*