

Waanzinnig interessante Lunchformule @Gusto - €28 euro pp

2 degustatiegerechten naar keuze (Voorgerecht + Hoofdgerecht) met koffie of dessert
2 small tasting dishes (Starter + Main Course) including coffee or small dessert

Kwaliteit / Snelheid / Originaliteit
Quality / Speed / Originality

Maandag-Vrijdag 12u00-14u00/ Monday-Friday: 12:00-14:00pm - Op zondag à la carte

Prijzen per persoon/Prices per person € 28,00

Valentijn

Op 14/2 serveren we ons Valentijnmenu mits reservatie. Verzeker je nu van een romantisch tafeltje

Carpaccio van Zeeduivel - **Passievrucht** - Ceviche - Oesterbignet - Hua Catay (Zwarte Munt)



Ossenstaart Consommé - Truffel - **Sweet** chili - Fijne groenten - Croutons



Scampi **Gusto** - Bloemkool - Papadums - Worteltjes - Vadouvan



Zacht Gegaarde Poulet de Landes - **Baby**groenten - Crème van Maïs - Knolselder -
Amandel Aardappeltjes - Morilles - Gerookte ui salsa - Dragon saus



Chocolate **lovers**

Texturen van Chocolade - Aardbeien schuimpjes - Gezouten Caramel - Sorbet van Frambozen

Gastronomisch 5 gangen menu
€ 69 pp inclusief glas Prosecco Rosé
aangepaste wijnen € 29 pp

Early Bird menu

Enkel bij aankomst om 18u stipt! Only at 6 pm sharp!

Garnaalkroket met fris slaatje
Homemade Shrimp Croquette - Fresh Salad



Poulet de Landes - Klassiek witloofslaatje - Pommes Anna
Farmhouse Chicken de Landes - Chicory salad - Pommes Anna



Dâme Blanche
Homemade Ice Cream - Hot Chocolate Sauce

3 gangen excl dranken € 35 euro pp excl dranken
3 gangen incl glas prosecco, wijnen, waters, koffie met zoetigheden € 55 euro pp

Pintxos

Elke vrijdag trakteren we jullie met plezier op **gratis** tapashapjes bij de aperitiefjes van 18u00 - 19u00.
Reserveren niet vereist. Gewoon langskomen en genieten! Omdat elk weekend de moeite is om te vieren!

We voorzien extra leuke muziek in de bar!

Every friday Gusto treats on free snack served with your drinks between 6 and 7 PM in our winebar.
Nice music guaranteed! See you then!

**Signatuurmenu “Gusto” / Signature Menu
(Aangeraden door de inspecteur van Michelin)**

Kreeft - Curry - Macadamia - Quinoa - Hangop - Gekonfijte Pompoen
Lobster - Curry - Macadamia - Quinoa - Curd - Candied pumpkin



Krokant Gebakken Kalfszwezeriken - Crème van Bloemkool - Knolselder - Jonge prei -
Breydelspek - Tierenteyn Mosterd saus
*Crispy Fried Sweetbreads - Baked Cauliflower Cream - Celeriac - Young leek -
Breydel Bacon - Tierenteyn Mustard Sauce*



Grietfilet - Gestoofd Witloof - Brusselse Spruitjes - Saffraan - Krieltjes - Currysaus
Roasted brill fillet - Braised Chicory - Brussels Sprouts - Saffron - Baby potatoes - Curry Sauce



Panna cotta - Witte Chocolade - Blauw fruit
Panna Cotta - White Chocolate - Blue Fruit

5 GANGEN/ COURSES

Kingkrabpoten - Bieslook - Tomaat - Venkel - Beurre blanc
King Crab Legs - Chives - Tomato - Fennel - Beurre Blanc

6 GANGEN/ COURSES

Gebakken Ganzenlever - Bloedworst - Structuren van Appel - Portosausje - Crumble van Peperkoek
Baked Foie Gras - Black Pudding - Apple - Porto Sauce - Gingerbread Crumble

Prijzen per persoon/Prices per person

4 gangen/courses € 51,00 - Aangepaste wijnen/ Additional wines + € 22,00
5 gangen/courses € 67,00 - Aangepaste wijnen/ Additional wines + € 26,00
6 gangen/courses € 80,00 - Aangepaste wijnen/ Additional wines + € 30,00

(Supplement kaas i.p.v dessert bij de menu's: + € 3.00) / *Cheese instead of dessert: € 3.00 supplement*

Mogen we u vragen om 1 menu per tafel te nemen en om de volgorde van de gangen niet te wijzigingen,
dit om u de best mogelijke service en kwaliteit te bieden. Alvast hartelijk dank voor uw begrip.

*May we ask you to choose for one menu per table please, and to not change the order of our courses.
This to assure a smooth and high-quality service. Thank you very much in advance.*

**Allergeneninfo: zie laatste pagina. Vraag ons team, zij helpen u graag verder - *Allergens info: see last page*

Degustatiemenu / Small tasting menu

Tartaar van Wilde zalm (Ambachtelijk gerookte & Verse) - Parelcouscous - Avocado - Komkommer -
Mayonaise van Mierikswortel - Gel van Bergamot
*Royal Tartare of Salmon (Fresh & Smoked) - Pearl Couscous - Avocado - Cucumber -
Horseradish Mayonnaise - Bergamot*



Scampi Tom Yam (Thaise soep) - Kokos - Rode Curry - Citroengras
Scampi Tom Yam (Thai soup) - Coco - Red Curry - Lemongrass



Hoevekip uit Landes - Stroganoff (Gusto style) - Gekonfijte paprika - Courgette - Duxelles - Pommes Anna
Landes Farmhouse Chicken - Stroganoff (Gusto style) - Candied paprika - Zucchini - Duxelles - Pommes Anna



Citrus Crème - Passievrucht - Mokka - Sorbet van Gin-Tonic - Krokantje van Mango
Lemon Cream - Passion fruit - Espresso cream - Gin Tonic Sorbet - Mango Crisp

5 GANGEN/ COURSES

Gelakte "Pork Belly" - Stampot van Boerenkool - Tierenteyn Mosterd
Lacquered "Pork belly" - Kale Stew - Tierenteyn Mustard

6 GANGEN/ COURSES

Assortiment verfijnde kazen van Kaasmeester Michel Van Tricht
Range of refined and delicate Cheese of Grand Cheese Master Michel Van Tricht

Prijzen per persoon/Prices per person

4 gangen/courses € 39,00 - Aangepaste wijnen/ Additional wines + € 22,00
5 gangen/courses € 48,00 - Aangepaste wijnen/ Additional wines + € 26,00
6 gangen/courses € 55,00 - Aangepaste wijnen/ Additional wines + € 30,00

(Supplement kaas i.p.v dessert bij de menu's: + € 3.00)
Cheese instead of dessert: € 3.00 supplement

Mogen we u vragen om ons vanaf 6 personen de keuzes vooraf te bezorgen
zodat we dagvers kunnen werken.
Eén menu per tafel aub.

May we ask you to choose beforehand for groups larger than 6 persons please.
This allows us to work with daily fresh ingredients. Thank you in advance.

** Allergeneninfo: zie laatste pagina. Vraag ons team, zij helpen u graag verder - *Allergens info: see last page*

Klassiek menu 'Gusto' / Classical menu 'Gusto'

Vitello tonato met fris slaatje (Zacht gegaard kalfsvlees - Tonijnmayonaise - Fris slaatje)

Vitello tonato - (Slowly cooked veal - Tuna mayonnaise - Salad)

of/or

Coquilles - Prinsessenboontjes - Sjalot - Crème van Knolselder

Scallops - Green Beans - Shallot - Celeriac Cream



Skrei filet - Korstje van Groene kruiden - Prei - Jonge Spinazie - Aardappelpuree - Brandade Krokot

Skrei fillet - Green Herb Crust - Leeks - Young Spinach - Mashed potatoes - Brandade Croquette

of/or

Ossenhaas Black Angus- Handgesneden frieten - Béarnaise-of pepersaus - Seizoensgroenten

Black Angus Tenderloin - Handcut fries - Béarnaise- or pepper sauce - Grilled vegetables



Crème Brulée Classico

Crème Brulée Classico

of/or

Dâme Blanche - Huisgedraaid vanille-ijs - Warme chocoladesaus

Dâme Blanche - Homemade vanilla ice cream - Hot chocolate sauce

Prijzen per persoon/Prices per person
3 gangen/3 courses € 53,00 excl dranken

Voor groepen vanaf 8 personen

Menu all in:

Ontvangst met prosecco en amuse, aangepaste wijnen, waters, koffie met huisbereide zoetigheden € 89 pp

Menu all in:

Ontvangst met prosecco, huiswijnen, waters en koffie met huisbereide zoetigheden € 79 pp

**Mogen we u vragen om 1 menu per tafel te nemen,
dit om u de best mogelijke service en kwaliteit te bieden.**

***May we ask you to choose for one menu per table please,
this to assure a smooth and high-quality service.***

**** Allergeneninfo: zie laatste pagina. Vraag ons team, zij helpen u graag verder - Allergens info: see last page**

Sushi & Sashimi

Formule 1: Sashimi (voorgerecht) € 16

- 4 Sashimi's:
Zalm
Tonijn
Coquille
Scampi
-

Formule 2: Sushi & Sashimi (voorgerecht) € 17

- 2 Sushi's
Sushi van zalm en komkommer
Sushi van paling en mango
 - 2 Sashimi:
Sashimi van scampi
Sashimi van tonijn
 - 2 Nigiri's:
Nigiri van zalm
Nigiri van coquille
-

Formule 3: Sushi (voorgerecht) € 18

- 6 Sushi's
Sushi van zalm en komkommer
Sushi van tonijn en wortel
Sushi van paling en mango
Nigiri van zalm
Nigiri van tonijn
Nigiri van coquille
-

Formule 4: Sushi & Sashimi (hoofdgerecht) € 25

- 3 Sushi's
Sushi van zalm en komkommer
Sushi van tonijn en wortel
Sushi van paling en mango
 - 3 Nigiri's:
Nigiri van zalm
Nigiri van tonijn
Nigiri van coquille
 - 2 Sashimi:
Sashimi van coquille
Sashimi van zalm
-

Formule 5: Sushi en Sashimi Sharing plate (2p) € 48

Naar het humeur van onze chef

Voorgerechten (Starters)

Koude Voorgerechten (Cold starters)

Zes Gillardeau oesters geparfumeerde met verbena olie geserveerd op ijs € 25,00
Six "Gillardeau" oysters - Verbena oil - Served on ice

Vitello tonato met fris slaatje (Zacht gegaard kalfsvlees met saus op basis van tonijn) € 19,00
Vitello tonato (Sliced veal with tuna mayonnaise and fresh salad)

Kreeft - Curry - Macadamia - Quinoa - Hangop - Gekonfijte pompoen € 26,00
Lobster - Curry - Macadamia - Quinoa - Curd - Candied pumpkin

Tartaar van Wilde zalm (Ambachtelijk gerookte & Verse) - Parelcouscous - Avocado - € 24,00
Komkommer - Mayonaise van Mierikswortel - Gel van Bergamot
*Royal Tartare of Salmon (Fresh & Smoked) - Pearl Couscous - Avocado - Cucumber -
Horseradish Mayonnaise - Bergamot*

Warme Voorgerechten (Warm starters)

Huisbereide Garnaalkroket (1) - Grijs garnaaltjes - Tartaarsaus - Slaatje € 13,00
Homemade Shrimp Croquette (1) - Grey shrimp - Tartar sauce - Salad

Scampi Tom Yam (Thaise soep) - Kokos - Rode Curry - Citroengras € 23,00
Scampi Tom Yam (Thai soup) - Coco - Red Curry - Lemongrass

Gebakken Ganzenlever - Bloedworst - Structuren van Appel - Portosausje - Crumble van Peperkoek € 26,00
Baked Foie Gras - Black Pudding - Apple - Porto Sauce - Gingerbread Crumble

Gelakte "Pork Belly" - Stampot van Boerenkool - Tierenteyn Mosterd € 22,00
Lacquered "Pork belly" - Kale Stew - Tierenteyn Mustard

Kingkrabpoten - Bieslook - Tomaat - Venkel - Beurre blanc € 34,00
King Crab Legs - Chives - Tomato - Fennel - Beurre Blanc

Coquilles - Prinsessenboontjes - Sjalot - Crème van Knolselder € 24,00
Scallops - Green Beans - Shallot - Celeriac Cream

Krokant Gebakken Kalfszwezeriken - Crème van Bloemkool - Knolselder - Jonge prei - € 26,00
Breydelspek - Tierenteyn Mosterd sausje
*Crispy Fried Sweetbreads - Baked Cauliflower Cream - Celeriac - Young leek -
Breydel Bacon - Tierenteyn Mustard Sauce*

Mogen we u vragen vanaf 5 personen te kiezen uit max. 4 verschillende gerechten per tafel, zo kunnen we lange wachttijden voorkomen en de kwaliteit blijven verzekeren. Vanaf 6 personen max. 3 verschillende gerechten per tafel. Hartelijk dank!

To prevent long lines and ensure the quality of your experience, we request that group of 5 or more choose a maximum of 4 different dishes per course for groups of 6 a maximum of 3 dishes per course. Thank you!

** Allergeneninfo: zie laatste pagina. Vraag ons team, zij helpen u graag verder - *Allergens info: see last page*

Hoofdgerechten (Main courses)

Vlees / Meat

"Steak tartaar" (Rauw Belgisch Wit Blauw rundvlees à la minute bereid door onze chef - Handgesneden frieten - Fris slaatje € 23,00
Belgian "Wit-Blauw" Beef (Prepared à la minute by our chef) - Handcut fries - Salad

Black Angus Ossenhaas - Seizoensgroenten - Handgesneden frieten - Béarnaise- of pepersaus (Topper!!) € 32,00
Black angus Tenderloin - Seasonal Vegetables - Handcut fries - Béarnaise- or pepper sauce

Hoevekip uit Landes - Stroganoff (Gusto style) - Gekonfijte paprika - Courgette - Duxelles - Pommes Anna € 27,00
Landes Farmhouse Chicken - Stroganoff (Gusto style) - Candied paprika - Zucchini - Duxelles - Pommes Anna

Vis / Fish

Zetong Meunière - Seizoensgroenten - Aardappelpuree of handgesneden frieten € 35,00
Sole Meuniere - Seasonal Vegetables - Mashed potatoes or hand cut fries

Tonijn - Mango - Sesam - Paksoi - Dashi - Groene Asperge - Kroepoek € 30,00
Tuna - Mango - Sesame - Bok Choy - Dashi - Green Asparagus - Crisp

Skrei - Korstje van Groene kruiden - Prei - Jonge Spinazie - Aardappelpuree - Brandade Krokot € 30,00
Roasted Skrei with a Green Herb Crust - Leeks - Young Spinach - Mashed potatoes - Brandade croquettes

Grietfilet - Gestoofd Witloof - Brusselse Spruitjes - Saffraan - Krieltjes - Currysaus (Top!) € 34,00
Roasted brill fillet - Braised Chicory - Brussels Sprouts - Saffron - Baby potatoes - Curry Sauce

Vegetarisch gerecht / Vegetarian dish

Smeuige Risotto met Bospaddenstoelen € 21,00
Creamy risotto with mushrooms

Stamppotje van boerenkool- Paddenstoelen - Knolselder - Paprika - Gebrand uitje - Spruitjes - Macadamia - Witloof € 23,00
Kale Stew - Mushrooms - Celeriac - Paprika - Onion - Brussels Sprouts - Macadamia - Chicory

Kindergerechten / Children's dishes (Kids tem 9 jaar)

Italiaanse gehaktballetjes - Tomatensaus - Aardappelpuree € 17,00
Italian meatballs - Tomato sauce - Mashed potatoes

"Black Angus" Ossenhaas - Vleesjus - Handgesneden frietjes - Salade € 24,00
"Black Angus" Tenderloin - Gravy - Fresh French handcut fries - Lettuce

Kipfilet - Appelmoes - Frietjes € 16,00
Chicken fillet - Apple sauce - French fries

Kindermenu: Soep van de dag - Kip of Polpette - Vanille ijs € 25,00
Kids menu: Soup of the day - Chicken or Polpette - Vanilla icecream

Mogen we u vragen vanaf 5 personen te kiezen uit max. 4 verschillende gerechten per tafel, zo kunnen we lange wachttijden voorkomen en de kwaliteit blijven verzekeren. Vanaf 6 personen max. 3 verschillende gerechten per tafel. Hartelijk dank!

To prevent long lines and ensure the quality of your experience, we request that group of 5 or more choose a maximum of 4 different dishes per course for groups of 6 a maximum of 3 dishes per course. Thank you!

** Allergeneninfo: zie laatste pagina. Vraag ons team, zij helpen u graag verder - *Allergens info: see last page*

Kleine Degustatiegerechten (Small tasting dishes)

(Deze gerechten worden met een minimum van 2 stuks geserveerd / These dishes are served with a minimum of 2 pieces)

Kleine gastronomische gerechtjes, combineer er verschillende. U kan ons ook vragen om enkele wijntjes voor te stellen, we hebben er immers meer dan 20 die u via de enomatic per glas kan kiezen..

| | |
|--|--|
| 3 "Gillardeau" oesters - Toets verbena olie - Geserveerd op ijs 3 "Gillardeau" oysters - Verbena oil - Served on ice | € 13,00 |
| Vitello tonato met fris slaatje (Zacht gegaard kalfsvlees - Saus op basis van tonijn) Vitello tonato (Sliced veal with tuna mayonnaise and fresh salad) | € 12,00 |
| Scampi Tom Yam (Thaise soep) - kokos - Rode Curry - Citroengras Scampi Tom Yam (Thai soup) - Coco - Red Curry - Lemongrass | € 15,00 |
| Huisbereide garnaalkroket (1) - Grijs garnaaltjes - Tartaarsaus - Slaatje Homemade shrimp croquette (1)- Grey shrimp - Tartar sauce - Salad | € 13,00 |
| Tartaar van Wilde zalm (Ambachtelijk gerookte & Verse) - Parelcouscous - Avocado - Komkommer - Mayonaise van Mierikswortel - Gel van Bergamot Royal Tartare of Salmon (Fresh & Smoked) - Pearl Couscous - Avocado - Cucumber - Horseradish Mayonnaise - Bergamot | € 14,00 |
| Kreeft - Curry - Macadamia - Quinoa - Hangop - Gekonfijte pompoen Lobster - Curry - Macadamia - Quinoa - Curd - Candied pumpkin | € 17,00 (1 euro pp supplement in lunchmenu) |
| Kingkrabpoten - Bieslook - Tomaat - Venkel - Beurre blanc King Crab Legs - Chives - Tomato - Fennel - Beurre Blanc | € 18,50 (2,5 euro pp supplement in lunchmenu) |
| Coquilles - Prinsessenboontjes - Sjalot - Crème van Knolselder Scallops - Green Beans - Shallot - Celeriac Cream | € 15,00 |
| Krokant Gebakken Kalfszwezeriken - Crème van Bloemkool - Knolselder - Jonge prei - Breydelspek - Mosterd sausje Crispy Fried Sweetbreads - Baked Cauliflower Cream - Celeriac - Young Leek - Breydel Bacon - Mustard Sauce | € 15,00 |
| Gelakte "Pork Belly" - Stampot van Boerenkool - Tierenteyn Mosterd Lacquered "Pork belly" - Kale Stew - Tierenteyn Mustard | € 13,00 |
| Gebakken Ganzenlever - Bloedworst - Structuren van Appel - Porto sausje - Crumble van Peperkoek Baked Foie Gras - Black Pudding - Apple - Porto Sauce - Gingerbread Crumble | € 16,00 |
| "Steak tartaar" (Rauw Belgisch Wit Blauw rundvlees à la minute bereid door onze chef) - Handgesneden frieten - Fris slaatje Belgian "Wit-Blauw" Beef Carpaccio (Prepared à la minute by our chef) - Handcut fries - Salad | € 13,00 |
| Ossenhaas Black Angus - Seizoensgroenten - Handgesneden frieten - Béarnaise-of pepersaus (Topper!!) Black Angus Tenderloin - Seasonal Vegetables - Handcut fries - Béarnaise- or pepper sauce | € 16,00 |
| Hoevekip uit Landes - Stroganoff (Gusto style) - Gekonfijte paprika - Courgette - Duxelles - Pommes Anna Landes Farmhouse Chicken - Stroganoff (Gusto style) - Candied paprika - Zucchini - Duxelles - Pommes Anna | € 15,00 |
| Zetong Meunière - Seizoensgroenten - Aardappelpuree of handgesneden frieten Sole Meunière - Seasonal Vegetables - Mashed potatoes or handcut fries | € 17,50 (1 euro pp supplement in lunchmenu) |
| Tonijn - Mango - Sesam - Paksoi - Dashi - Groene Asperge - Kroepoek Tuna - Mango - Sesame - Bok Choy - Dashi - Green Asparagus - Crisp | € 15,50 |
| Skrei - Korstje van Groene kruiden - Prei - Jonge Spinazie - Aardappelpuree - Brandade Krokot Roasted Skrei with a Green Herb Crust - Leeks - Young Spinach - Mashed potatoes - Brandade croquettes | € 16,00 |
| Grietfilet - Gestoofd Witloof - Brusselse Spruitjes - Saffraan - Krieltjes - Currysous (Top!) Roasted brill fillet - Braised Chicory - Brussels Sprouts - Saffron - Baby potatoes - Curry Sauce | € 17,00 (1 euro pp supplement in lunchmenu) |
| Veggie: Smeuige risotto met bospaddenstoelen Veggie: Creamy risotto with mushrooms | € 14,00 |
| Veggie: Stampotje van boerenkool- Paddenstoelen - Knolselder - Paprika - Gebrand uitje - Spruitjes - Macadamia - Witloof Veggie: Kale Stew - Mushrooms - Celeriac - Paprika - Onion - Brussels Sprouts - Macadamia - Chicory | € 14,50 |

Mogen we u vragen vanaf 5 personen te kiezen uit max. 4 verschillende gerechten per tafel, zo kunnen we lange wachttijden voorkomen en de kwaliteit blijven verzekeren. Vanaf 6 personen max. 3 verschillende gerechten per tafel. Hartelijk dank!

To prevent long lines and ensure the quality of your experience, we request that group of 5 or more choose a maximum of 4 different dishes per course for groups of 6 a maximum of 3 dishes per course. Thank you!

** Allergeneninfo: zie laatste pagina. Vraag ons team, zij helpen u graag verder - Allergens info: see last page

Dessert & Tea time

Koffie "Gusto" (Espresso met huisbereid chocoladegebak) € 7,50
Coffee Gusto (Coffee with homemade chocolate cake)

Crème Brulée Classico € 9,50
Crème brûlée classico

Dâme Blanche - Huisgedraaid vanille-ijs - Warme chocoladesaus € 9,50
Dâme Blanche (Homemade vanilla ice cream with hot chocolate sauce)

Citrus Crème - Passievrucht - Mokka - Gin Tonic Sorbet - Krokantje van Mango € 11,00
Lemon Cream - Passion fruit - Espresso cream - Gin Tonic Sorbet - Mango Crisp

Panna cotta - Witte Chocolate - Blauw fruit € 11,00
Panna Cotta - White Chocolate - Blue Fruit

Assortiment verfijnde kazen van "Kaasmeester Van Tricht" € 14,50
Refined Cheese assortment of Belgian Cheese Master Michel Van Tricht

After Dinner Coffee € 7,90

French Coffee (Cognac)

Parisien Coffee (Grand Marnier)

Irish Coffee (Irish whiskey)

Italian Coffee (Amaretto)

Spanish Coffee (Tia Maria)

Hasselt Coffee (Jenever)

Sultan Special Coffee (Baileys)

Zoete witte wijn

Zacht parelende frisse witte wijn met laag alcoholgehalte: Moscato d'Asti (Heerlijke dessertwijn) € 6,00
Sparkling wine with a sweet touch - Low in alcohol (Lovely dessert wine)

GROEPSFORMULES

In Gusto zijn we als familiebedrijfje gespecialiseerd in formules op maat en rond uw budget.

We beschikken in samenwerking met het Carbon hotel over de mooiste meetingzalen, onze wijnbar kan vanaf 30 personen dienen als private dining area, een design wijnbar voor degustaties of drinks, een overweldigende binnentuin en 2 leuke terrassen.

Dit maakt dat we al deze ruimtes kunnen combineren om u en uw gasten/klanten een alomvattende beleving aan te bieden, op maat.

Tal van bedrijven en families schonken ons reeds het vertrouwen om hun receptie (al dan niet met Pintxos formule), walking dinner, babyborrel, huwelijk, barbecue (op de daktuin), vergadering, gastronomisch diner, drink etc etc... te verzorgen.

Wenst u meer info, stuur ons een mailtje op info@gustocarbon.be en we staan u graag vrijblijvend te woord.

CADEAUBONNEN (1 jaar geldig)

Diner all in (4 gangen met glas prosecco, wijnen, waters, koffie) 67 euro pp

Sushi & Sashimi Sharing plate voor 2 personen met fles wijn 68 euro

Heerlijke ontbijtbuffet (aan ons vernieuwd buffet!) 16,50 euro pp of 9 euro per kindje tot 10 jaar
(Uitgebreid assortiment van ontbijtbuffet incl fruitsappen en warme dranken)

Luxe ontbijt 22,50 euro pp (4 gangen ontbijt met prosecco en vers fruitsap, gevolgd door 4 gangen aan tafel geserveerd, incl 2 warme dranken naar keuze)

Fles wijn met luxe kaasplank voor 2 personen 45 euro

Vrije bestedingswaarde

Vraag gerust iemand van ons team, wij schrijven dit zo voor u uit.
Zo kan u steeds vrienden, familie of geliefden verrassen.

SPECIALE GEBEURTENIS?

U viert uw huwelijksverjaardag, een babyborrel, de geboorte van een kleintje, een verjaardag of u wil gewoon net dat extra'tje doen? Stuur ons een mailtje en wij denken met u mee.

Er is immers niks leuker dan van uw bezoek, een overgetelijk fijn moment te maken.

Fier als we zijn dat u dit bij ons zou willen vieren, doen wij dit met alle plezier!

Ook hier volstaat een mailtje naar info@gustocarbon.be

ALLERGENENINFO

** Beste gasten, de allergenen die onze gerechten bevatten kan u online vinden op: <https://allergenen.sho-horeca.nl/>.

We hebben ook een allergenenmenu in de zaak. Ons getraind team zal u waar mogelijk bijstaan met advies.

Hoewel we er alles aan doen om kruisbesmetting te voorkomen is dit alsnog mogelijk bij de gerechten.

Omdat we dagvers werken kan de samenstelling van de gerechten veranderen.

*** You should always advise your server of any special dietary requirements, including intolerances and allergies. Where possible, our trained staff will advise you on alternative dishes.*

However, while we do our best to reduce the risk of cross-contamination in our restaurants, we CANNOT guarantee that any of our dishes are free from allergens and therefore cannot accept any liability in this respect. Guests with severe allergies are advised to assess their own level of risk and consume dishes at their own risk.