

First things

first:

Baguette, Polsamico Butter. 4€

Spicy Tuna, Crispy Rice, Kimchi. 3pcs 17€

Beef Tartare, Bread Chips. 3pcs 18€

Bellota Croquettes, Smoked Eel. 3pcs 17€

Octopus, Panisse. 24€

Dry-Aged Ribeye, Onion Marmalade. 28€

Carabinero, Bisque, Chorizo. 29€

Fried Artichoke, Topinambour, Cured Egg Yolk. 9€

Duck Dumpling, Dashi, Pak Choy. 3pcs 18€

Beef Ribs, Smoked Corn Creme. 21€

Sea Bream Crudo, Tapioca Crisps. 3pcs 18€

Veal Cheek, Parsnip. 25€

Leek, Crumble. 2pcs 13€

Spinach, Nut Butter, Pine Nuts. 8€

then sweet:

Cheesecake, Black Lemon, Basil. 14€

Poached Pear, Chocolate, Cubeb Pepper. 16€

Rice Pudding, Sake Toffee, Vanilla. 13€



Tuesday–Saturday
12:00–14:00
19:00–22:00

Studio.

Something for

the soul:

Cocktails / Softs

Tommy Mezcalita. 14€

Pinky Pisco. 14€

Negroni. 14€

Rhum Yuzu Punch. 14€

Corona. 7€

Still Water. 4€

Sparkling Water. 4€

White wine glass/bottle

2023 Pouilly Fumé, Dom Sagot – Loire.
14/67€

2022 Hautes Côtes de Nuits,
Pierre Bourée Fils – Bourgogne.
18/87€

2020 Cuvée R X S Château
Pauqué – Mosel Luxembourg.
10/50€

2023 Saint-Véran «Prélude» Domaine
Frantz Changnoleau – Bourgogne.
16/77€

2023 Volz GG Weingut Van Volxem
Allemagne/Saar.
22/86€

2022 Condrieu «La Combe de
Mallevall» Domaine Stéphane Ogier –
Rhône nord.
23/90€

2022 Meursault «Les Luchets»
Domaine Fabien Coche – Bourgogne.
32/125€

Champagne & Crémant glass/bottle

Crémant de Luxembourg
Clos des Rochers.
11/51€

Champagne Haton
Blanc de Blancs.
15/73€

Champagne Bonnet-Ponson
«Seconde Nature». (Bio)
18/91€

Champagne Philipponnat
«Royale Réserve Brut Non Dosé».
19/93€

Red Wine glass/bottle

2022 Lalande de Pomerol,
Château Croix Saint André –
Bordeaux.
11/55€

2022 Langhe Nebbiolo – Piemont.
14/70€

2020 La Massa – Toscana.
17/84€

2022 Göttlesbrunn Markowitsch
Autriche/Carnuntum.
14/68€

2022 Châteauneuf-du-Pape
«Les Terres de la Crau» Clos des
Calvaire Rhône sud.
20/99€

2020 Barolo «Camilla»
Bruno Grimaldi Italie/Piemont.
16/77€