



**GARDENS  
BUSINESS CENTRE**  
*Oudlaen*



**DINER**  
**WEEK 38**

↓

## NASI GORENG

Indonesische nasischotel geserveerd met gegrilde saté van kippendij, atjar tjampoer, kroepoek en saté saus.

## CATCH OF THE DAY

Gebakken calamaris met huisgemaakte aioli, geserveerd met citroen, frisse rauwkost en verse frites.

## OUDLAEN STEAK

Gegrilde biefstuk van het MRY-rund met Bearnaise saus geserveerd met frisse rauwkost en verse frites

## VEGGIE\*

Stamppot van zoete aardappel, velderwten en rucola, geserveerd met falafel balletjes

Menu onder voorbehoud van toelevering.

\* Vegetarisch