

á la carte

voorgerechten

HAMACHI

Hijiki - Radijs - Wasabi / €34

-

2 X LANGOUSTINE

Oosterschelde paling - Butternut / €38

-

LIJNGEVANGEN ZEEBAARS

Asperge - Daslook - Look / €34

-

WAGYU A5 KOBE

Gambero rosso - Bieslook / €60

-

KAVIAAR

Geprakte aardappel - Zure room / €65

hoofdgerechten

ANJOU DUIF

Wortel - Witte asperge - Gepekeld ajuin / €55

-

RUNDS

Ganzenlever - Truffel / €62

-

VIS VAN DE DAG

Afwerking naar seizoen / Dagprijs

nagerechten

FRAMBOOS

Mascarpone - Vanille / €14

-

VANILLE IJS

Chocolade - Room / €16

-

KAASBORDJE

Selectie Van Tricht / €16

onze menu's

5-GANGEN MENU PAJTIM

€105,-

-

6-GANGEN MENU PAJTIM

€125,-

WENST U LIEVER KAAS ALS DESSERT?

€8,50 supplement

Onze kazen worden zorgvuldig geselecteerd in samenspraak met
Kaasmeester Van Tricht & chef Pajtim Bajrami.

wie zijn we?

Een klein woordje over uw gastheer en gastvrouw

Bij OTORO streven we naar een onvergetelijke culinaire ervaring van begin tot eind. Onze gastvrouw, de charmante Ardita Murseli, heeft een ongeëvenaarde passie voor heerlijk eten en verfijnde wijnen. Haar warme en gastvrije persoonlijkheid zorgt ervoor dat u compleet in de watten wordt gelegd tijdens uw bezoek aan OTORO.

Van het adviseren over de gerechten tot het begeleiden door de uitgebreide wijnkaart, Ardita zal er alles aan doen om uw smaakpapillen te verwennen.

In de keuken staat chef Pajtim Bajrami, bekend om zijn strenge maar gepassioneerde aanpak. Voor Pajtim wordt een kinderroom werkelijkheid met de terugkeer naar Limburg en de opening van OTORO, waar hij in alle rust kan bouwen aan zijn eigen restaurant en zijn creativiteit de vrije loop kan laten.

Samen met hun toegewijde team zullen Ardita en Pajtim er alles aan doen om uw bezoek aan OTORO om te toveren tot een onvergetelijke gastronomische reis. Hierbij wordt traditionele gastronomie gecombineerd met inventiviteit, wat resulteert in unieke smaakcombinaties die uw smaakpapillen doen dansen van plezier. Laat ons u verwennen met onze luxe culinaire beleving van a tot z!

amuses

Het opwarmen van de smaakpapillen

FOIE / KERS / CHOCOLADE

-

SAKU / ERWT / ZURING

-

KRAB / APPEL / CITRUS

-

GOLDEN EGG

menu

Een culinaire reis van diverse smaken en stemmingen

HAMACHI

Hijiki - Radijs - Wasabi

-

2 X LANGOUSTINE

Oosterschelde paling - Butternut

-

LIJNGEVANGEN ZEEBAARS

Asperge - Daslook - Look

-

WAGYU A5 KOBE

Gambero rosso - Bieslook

-

ANJOU DUIF

Wortel - Witte asperge - Gepekeld ajuin

-

FRAMBOOS

Mascarpone - Vanille

*Pajtim
Bajrami*