

High above the city's noise, where clouds whisper their secrets to the stars, begins a journey of flavor and imagination. Each dish is a constellation, each sip a story, woven with care to awaken your senses.

## Celest seasonal menu

Wij serveren een selectie amuses vooraf bij zowel de lunch als het diner.

### Diner

|           |     |
|-----------|-----|
| 4 gangen* | 85  |
| 5 gangen  | 105 |
| 6 gangen  | 125 |
| 7 gangen  | 140 |

\* Op vrijdag- en zaterdagavond serveren wij uitsluitend een menu van 5 tot 7 gangen.

### Lunch

|          |    |
|----------|----|
| 2 gangen | 50 |
| 3 gangen | 65 |

### Supplementen lunch & diner

|   |    |
|---|----|
| Wagyu in plaats van hoofdgerecht                            | 30 |
| Wagyu als extra gang  | 55 |
| Black Pearl Kaviaar 10 gram                                 | 19 |
| Selectie van 3 verschillende Nederlandse en Belgische kazen | 15 |
| Selectie van 5 verschillende Nederlandse en Belgische kazen | 22 |

## Allergenen

Heeft u allergieën of dieetwensen? Laat het ons gerust weten. Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot ons team.

Op verzoek serveren wij het gehele menu vegetarisch.



## Lokaal

Bij Celest geloven wij in de kracht van eenvoud. We kiezen bewust voor compacte gerechten. Wij laten ons inspireren door producten van Nederlandse bodem of uit Nederlandse wateren. Die lokale ingrediënten diepen wij met internationale technieken en smaken zover mogelijk uit zodat ze de glansrol op het bord krijgen die ze verdienen.

## In het seizoen

Met onze gerechten bewegen we mee met de seizoenen. Want dat wat in het seizoen is, is nu eenmaal het lekkerst. Al onze producten zijn met de grootst mogelijke zorg geselecteerd door onze telers, rapers, plukkers en vangers. Direct van het land of uit de zee. Op dat actuele aanbod baseren wij ons menu. Op deze manier kunnen wij de seizoenen eerbiedigen.