

**YUST**

## Welcome to YUST Food.

Sharing is what we do and love.

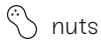
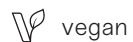
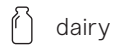
Discover a wide range of flavours when choosing one of our tasting menus and share it with your table or pick out your favourite dishes from the à la carte list.

Sustainability and organic produce are at the heart of everything we do. Our menu consists only of fresh ingredients, adapts with the seasons and is inspired by every corner of the culinary world.

Enjoy a variety of tastes, presented in a delicate yet funky way.

1 bill per table

Any allergies? Let us know.



# menus

## **YUST share | €29 · pp**

sourdough · citrus butter  
veal tartare · egg yolk · yuzu · herring caviar  
kingfish · tomato · berries  
pollack · langoustine sauce · leek · potato  
suckling pig · onion · wild mushrooms  
rosemary potatoes

## **YUST experience | €43 · pp**

sourdough · citrus butter  
veal tartare · egg yolk · yuzu · herring caviar  
kingfish · tomato · berries  
cucumber · edamame · mustard seeds  
endive parmesan ravioli · chicken jus  
pollack · langoustine sauce · leek · potato  
broccolini · nuts · tahini · sichuan  
suckling pig · onion · wild mushrooms  
rosemary potatoes

## **YUST pair | €20 · pp**

*Bubbles or cocktail maison  
Grüner Veltliner "Ried Stangl"*

*Nero d'Avola Luma*

## **Pair experience | €35 · pp**

*Bubbles or cocktail maison  
Grüner Veltliner "Ried Stangl"*

*Santanella, Mandrarossa*

*Merlot & Grenache, IGP d'Oc, Laroche*

*Malbec, Domaine Bousquet*

# vegan menus

## **YUST vegan | €23 · pp**

sourdough · olive oil  
cucumber · edamame · mustard seeds  
hummus · carrot · pesto  
sweet potato · tomato · lettuce  
butternut squash · “beurre” blanc  
rosemary potatoes

## **YUST vegan experience | €33 · pp**

sourdough · olive oil  
cauliflower wings · tomato aioli · parsley  
tostada · chickpea · herbs  
cucumber · edamame · mustard seeds  
hummus · carrot · pesto  
sweet potato · tomato · lettuce  
broccolini · nuts · tahini · sichuan  
butternut squash · “beurre” blanc  
rosemary potatoes

## **YUST pair | €20 · pp**

*Bubbles or cocktail maison*  
*Grüner Veltliner “Ried Stangl”*

*Nero d’Avola Luma*

## **Pair experience | €35 · pp**

*Bubbles or cocktail maison*  
*Grüner Veltliner “Ried Stangl”*










*Santanella, Mandrarossa*

*Merlot & Grenache, IGP d’Oc, Laroche*

*Malbec Domaine Bousquet*

# à la carte




## snacks

secreto N°7 	9
meatballs · gremolata · fennel seeds 	6,5
cauliflower wings · tomato aioli · parsley  	7
baby octopus · aioli   	9
hummus · carrot · pesto 	7
tostada · chickpea · herbs 	6,5

## shares

veal tartare · egg yolk · yuzu · herring caviar    	13
suckling pig · onion · wild mushrooms 	12
kingfish · tomato · berries 	12
endive parmesan ravioli · chicken jus   	13
pollack · langoustine sauce · leek · potato   	13
cucumber · edamame · mustard seeds  	10
sweet potato · tomato · lettuce 	11
butternut squash · "beurre" blanc 	11

## big shares

côte à l'os Simmenthal (aged 6 weeks) · anchovy butter  	69
sea bass · herbs 	57

## sides

sourdough · citrus butter   	4
rosemary potatoes 	4,5
broccolini · nuts · tahini · sichuan   	5

# apéritif

## cocktails

moscow mule	11
dark & stormy	11
endless summer	11
cocktail maison	10
basil smash	10,5
negroni	10
old fashioned	12
aperol spritz	8
virgin cocktail maison	6,5
home made ice-tea	4,5

## apéritif

campari	6
crodino	4
ricard	6
jenever	6
vermouth de Torino Storico	6
porto Tawny	4
sherry	4

## vodka

Absolut vodka	8
Grey Goose vodka	12

## gin

Bulldog gin	9
Geranium gin	11
Hendrick's gin	12

## agave spirits

Don Julio tequila anejo	8
Nuestra Soledad mezcal	7,5

## rum

Havana Club 3 years	8
Sailor Jerry spiced rum	8,5
Appleton Estate rum	9
Diplomatico rum	12

## whiskey

Jameson	8
Aughtoschn, 12 y single malt	12
Laphroaig, quarter cask	12
Bulleit Bourbon	10

# drinks

## softs

Spa reine 25cl	2,5
Spa reine 50cl	4,5
Spa bruis 25cl	2,5
Spa bruis 50cl	4,5
Orangina	3
Coca Cola	2,5
Coca Cola Zero	2,5
Ice Tea	3
Ice Tea green	3
Canada Dry	3
Ginger beer	4
Schweppes Agrum	3
Premium original tonic	4
Premium orange blossom & lavender tonic	4
Big Tom tomato juice	4
Looza orange	2,5

## draft beers

YUST beer	2,7
Bolleke De Koninck	3
Tripel d'Anvers	4,5
Beer suggestion	4,5

## bottled beers

Vedett	3,5
Vedett White	3,5
Vedett IPA	4
Wild Jo	4
Liefmans Goudenband	4,5
Liefmans Kriek brut	4,5
Liefmans Oud Bruin	3,5
Liefmans On The Rocks	3,5
Tank 7	4,5
Duvel	4,5
Duvel Tripel hop	5,5
La Chouffe	4,5
Mc Chouffe	4,5
Chouffe Houblon	5,5
N'ice Chouffe (winter)	5,5
Cherry Chouffe	4,5
Carlsberg 0%	2,7

# wines

glass / bottle / magnum

## bubbles

GIOIA Prosecco	6 / 35
Taittinger Brut 24 Réserve	/ 55
Taittinger Brut Prestige Rosé	/ 90

## red

Merlot & Grenache, IGP d'Oc, Laroche ( <i>France · Merlot &amp; Grenache</i> )	5 / 28
Nero d'Avolo Luma ( <i>Italy · Nero d'Avola</i> )	6 / 32
Curious Donkey, Susumaniello, IGP Salento ( <i>Italy · Susumaniello</i> )	/ 38
Malbec "Reserva", Domaine Bousquet ( <i>Argentina · Malbec</i> )	7 / 42
Carmenère "Max Reserva" Errazuriz ( <i>Chili · Carmenère</i> )	/ 48
Brown Brothers "Ten Acres Shiraz" ( <i>Australia · Shiraz</i> )	9 / 52
Mercurey Rouge, Domaine La Marche, Bio ( <i>France · Pinot Noir</i> )	/ 74
Barollo Bussia ( <i>Italy · Nebiolo</i> )	/ 98
Châteauneuf-du-Pape "Clos de l'Oratoire" ( <i>France · Rhone blend</i> )	/ 98

## white

Viognier "Grès du Trias" IGP d'Ardèche ( <i>France · Viognier</i> )	5 / 28
Falerio Pecorino DOC, Fazi Battaglia ( <i>Italy · Pecorino</i> )	/ 32
Anjou Blanc Bio, Château de la Roulerie ( <i>France · Petit Chenin</i> )	/ 35
Soave DOC, Cantine Bertani ( <i>Italy · Garganega</i> )	/ 43
Grüner Veltliner "Ried Stangl" ( <i>Austria · Gruner Veltliner</i> )	6 / 41
Estate Gewurztraminer, Somontano ( <i>Spain · Gewurztraminer</i> )	/ 42
Santanella, Terre Siciliane, Mandrarossa ( <i>Italy</i> )	7,5 / 45 / 89
Bourgogne Blanc, Domaine la Marche ( <i>France · Chardonnay</i> )	9 / 52
Cigalus Blanc, IGP d'Oc, Gérard Bertrand ( <i>France · Chardonnay, Viognier &amp; Sauvignon blanc</i> )	/ 65

## rosé

La Torre, Degli Uccelli, Salento ( <i>Italië</i> )	4 / 24
Perricone, Terre Siciliane, Mandarossa ( <i>Italië</i> )	35
Sancerre, Les Grandmontains, Laporte ( <i>Frankrijk</i> )	8 / 50



## after dinner

### hot

coffee	2,5
espresso	2
cappuccino	3,5
flat white	4
espresso macchiato	3
latte macchiato	3,5
Irish coffee	10,5
Italian coffee	10,5
thee bosvruchten*	3
thee relax herbal*	3
thee ceylon O.P.*	3
thee Ile Marquise*	3
thee Japan genmaicha*	3
muntthee	3

*\*thee import Van Aelst*

### digestif

Baileys	4,5
Hennessey, Cognac	9
Coeur de lion, Calvados	8
Amaretto le foglie & frutti ( <i>artisanal</i> )	6,5
Amaro le foglie & frutti ( <i>artisanal</i> )	6,5
Sambuca le foglie & frutti ( <i>artisanal</i> )	6,5
Limoncello di sorrento	6
Elixir d'Anvers	7
Kiss my nuts	6,5

## desserts

crème brûlée · coconut · citrus 🍷	9
brownie · vanilla ice cream · berry coulis 🍷🍷	9
selection of cheese Van Tricht 🍷🍷🍷	12
<i>suggestion - Kiss my nuts</i>	6,5