

**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.

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.

# apéritif

## cocktails

moscow mule ( <i>42 below vodka, lime, ginger beer &amp; angostura bitters</i> )	11
dark & stormy ( <i>Bacardi spiced, lime &amp; ginger beer</i> )	11
Endless summer ( <i>Nuestra Soledad mezcal, lime, pomegranate syrup &amp; tonic</i> )	12
Negroni ( <i>Cocchi Vermouth, martini bitters &amp; Bombay sapphire gin</i> )	10
Old Fashioned ( <i>Jim Beam, sugarsyrup &amp; angostura bitters</i> )	12
YUST spritz ( <i>Martini Fiero, prosecco &amp; sparkling water</i> )	8
punch ( <i>Bacardi Cuatro, pineapples juice, lime &amp; redpepper agave syrup</i> )	9
Cocktail Maison ( <i>ask us for more info</i> )	12
Mocktail maison ( <i>ask us for more info</i> )	6,5
homemade iced tea ( <i>Gimber, lime &amp; ginger tea - mocktail</i> )	4,5

## wines by the glass

GIOIA Prosecco ( <i>bubbles</i> )	6,5
Viognier "Grès du Trias" IGP d'Ardèche ( <i>white</i> )	5
Grüner Veltliner "Ried Stangl" ( <i>white</i> )	7
Santarella, Terre Siciliane, Mandrarossa ( <i>white</i> )	7,5
Bourgogne Blanc, Domaine la Marche ( <i>white</i> )	9
Merlot & Grenache, IGP d'Oc, Laroche ( <i>red</i> )	5
Nero d'Avolo Luma ( <i>red</i> )	6
Malbec "Reserva", Domaine Bousquet ( <i>red</i> )	7
Brown Brothers "Ten Acres Shiraz" ( <i>red</i> )	9
La Torre, Degli Uccelli, Salento ( <i>rosé</i> )	4
Sancerre, Les Grandmontains, Laporte ( <i>rosé</i> )	8

## snacks

cauliflower wings · chili mayo	9	taco · pork belly · miso · nori	8
fried chicken · chili mayo	9	hummus · herbs · crackers	8
secreto n7	12	sardines · crackers	9
smoked almonds	3	sourdough · nori butter	4

# menus

## **YUST lunch | €23 · pp**

ask us for more info

## **YUST share | €32 · pp**

sourdough · nori butter  
salmon · horseradish · chive  
taco · pork belly · miso · nori  
Piedmontese tartare · smoked yoghurt · herbs  
organic chicken · black garlic · radish  
potatoes · herbs  
endive · mustard

## **YUST pair | €11 · pp**

*Viognier “Grès du Trias”*

*Nero d’Avola Luma*

## **YUST experience | €47 · pp**

sourdough · butter  
salmon · horseradish · chive  
taco · pork belly · miso · nori  
beetroot · Piment d’ espelette · chive oil  
Piedmontese tartare · smoked yoghurt · herbs  
pointed cabbage · tarragon jus  
organic chicken · black garlic · radish  
potatoes · herbs  
endive · mustard  
selection of cheese | €14 · pp  
brownie · rhubarb · vanilla

## **Pair experience | €28 · pp**

*Viognier “Grès du Trias”*

*Bourgogne Blanc, Domaine Lamarche*

*Nero d’Avola Luma*

*Brown Brothers “Ten Acres Shiraz”*

## **YUST big share | €45 · pp**

Côte à los · fries · endive salad  
*(for minimum 2 people)*

# vegan menus

## **YUST vegan | €25 · pp**

sourdough

cauliflower wing · horseradish

taco · sweet potato · miso · nori

kohlrabi · smoked yoghurt · herbs

cauliflower · black garlic · radish

potatoes · herbs

endive · mustard

## **YUST vegan experience | €39 · pp**

sourdough

cauliflower wing · horseradish

taco · sweet potato · miso · nori

beetroot · piment d' espelette · chive oil

kohlrabi · smoked yoghurt · herbs

pointed cabbage · tarragon jus

cauliflower · black garlic · radish

potatoes · herbs

endive · mustard

crème brûlée · rhubarb

## **YUST pair | €11 · pp**

*Viognier "Grès du Trias"*

*Nero d'Avola Luma*

## **Pair experience | €28 · pp**

*Viognier "Grès du Trias"*

*Bourgogne Blanc, Domaine Lamarche*

*Nero d'Avola Luma*

*Brown Brothers "Ten Acres Shiraz"*

# spirits

## cocktails

moscow mule	11
dark & stormy	11
endless summer	12
negroni	10
old fashioned	12
cocktail maison	12
punch	9
YUST spritz	8
mocktail maison	6,5
home made ice-tea	4,5

## apéritif

Martini Riserva Speciale Bitter	6
Martini Riserva Rubino	6
Martini Riserva Ambrato	6
Martini Alcohol vrij	4
Kiss my Rhubarb	7
Ricard	6
Bols Jenever	6
Porto Tawny	4
Sherry	4

## vodka

42 below vodka	8
Grey Goose vodka	12

## gin

Bombay Sapphire Gin	9
Bombay Bramble	9
Hendrick's gin	12
Oxley Gin	14

## agave spirits

Patron Silver	12
Patron Anejo	14
Nuestra Soledad mezcal	11

## rum

Bacardi carta blanca	7
Bacardi cuatro	8
Bacardi spiced	8
Bacardi ocho	9
Santa Teresa gran reserva anejo	9

## whiskey

Jack Daniels	8
Jim Beam bourbon	9
William Lawson	7
Dewars 12 y	12
Aberfeldy 12 y	14

# 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	3,5
Schweppes Ginger beer	4
Schweppes Agrum	3
Schweppes Premium original tonic	4
Schweppes orange blossom & lavender tonic	4
Big Tom tomato juice	4
Looza orange	2,5

## draft beers

YUST beer	2,8
Bolleke De Koninck	3
Tripel d'Anvers	4
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
Cherry Chouffe	4,5
Carlsberg 0%	2,8

# wines

glass / bottle/magnum

## bubbles

GIOIA Prosecco	6,5 / 39
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 / 34
Curious Donkey, Susumaniello, IGP Salento ( <i>Italy · Susumaniello</i> )	/ 40
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 / 30
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> )	/ 44
Grüner Veltliner "Ried Stangl" ( <i>Austria · Gruner Veltliner</i> )	7 / 42
Estate Gewurztraminer, Somontano ( <i>Spain · Gewurztraminer</i> )	/ 44
Santanella, Terre Siciliane, Mandrarossa ( <i>Italy</i> )	7,5 / 45 / 89
Bourgogne Blanc, Domaine la Marche ( <i>France · Chardonnay</i> )	9 / 53

## rosé

La Torre, Degli Uccelli, Salento ( <i>Italy</i> )	4 / 24
Perricone, Terre Siciliane, Mandarossa ( <i>Italy</i> )	38
Sancerre, Les Grandmontains, Laporte ( <i>France</i> )	8 / 48



## after dinner

### hot


coffee	3
espresso	3
cappuccino	3,5
flat white	4
espresso macchiato	3,5
latte macchiato	3,5
Irish coffee	11
Italian coffee	11
thee bosvruchten*	4
thee relax herbal*	4
thee ceylon O.P.*	4
thee Ile Marquise*	4
thee Japan genmaicha*	4
muntthee	4,5

*\*thee import Van Aelst*

### digestif

Baileys	4,5
Baron Otard Cognac	9
Hennesey Cognac	9
Coeur de lion, calvados	8
Amaretto le foglie	6,5
Amaro	6,5
Sambucca	6,5
Limoncello di sorrento	6
Elixir d'anvers	7
Kiss my nuts	6,5

## desserts

crème brûlée · rhubarb 	9
brownie · rhubarb · vanilla	10
cheese – three different ages of comté	12

*suggestion – Kiss my nuts* 6,5