

fuga

(Inter)national Classics

Soup of the Day 14

Rich in flavour and perfect as a warm-up
Rijk aan smaak en perfect als opwarmer

Caeser Salad 17-23

Vegetarian, chicken, or salmon - a fresh and tasty classic with a crispy twist

Vegetarisch, kip of zalm - een frisse, smakelijke klassieker met een knapperige twist

fuga Burger 21

Juicy, artisan beef and flavourful toppings

Sappig ambachtelijk rundsvlees en smaakvolle toppings

Veggie Burger 21

Served with caramelized onions, smoky mayo, and crispy fries for a delicious vegetarian experience

Geserveerd met gekarameliseerde ui, rokerige mayo en knapperige frietjes voor een smakvolle vegetarische beleving

Traditional Flamish Stew 23

Stew with tender beef and fries, full of rich flavours

Stoofpot met mals rundsvlees en frietjes, vol van rijke smaken

Warm Goat Cheese Salad 19

Enriched with nuts and Liège syrup; a perfect blend of savoury and sweet

Verrijkt met noten en Luikse siroop; een perfect combinatie van hartig en zoet

Mac 'n Cheese with Oude Brugge 22

Creamy comfort food with the rich, intense flavour of Oude Brugge

Romig comfort met de rijke, intense smaak van Oude Brugge

Shrimp Croquettes Zeebrugge 22

Locally inspired and irresistibly crispy on the outside, soft on the inside

Lokaal geïnspireerd en onweerstaanbaar krokant van buiten, zacht van binnen

Croque Monsieur 22

Classic ham and cheese toast with a fresh green salad and fries

Klassieke ham-kasstoast met een frisse groene salade en frietjes

Croque Monsieur 22

Classic ham and cheese toast with a fresh green salad and fries

Klassieke ham-kasstoast met een frisse groene salade en frietjes

Fish and Chips 25

Homemade fish in a crispy coating, served with tartar sauce, lemon, and fresh fries

Huisgemaakte vis in een krokant jasje, gerezeerd met tartaarsaus, citroen en verse frietjes

First Impressions

Tender Charolais Carpaccio 23

With Florentine olive oil, arugula, and Parmesan cheese - An elegant start!

Met florentijnse olijfolie, rucola en Parmezaanse kaas - Een elegante start!

Delicate Salmon Gravelax 21

With sour cream, lemon, and tomato brioche - Refreshing and flavourful!

Met zure room, citroen en tomatenbrioche - Verfrissend en smaakvol!

Juicy Beef Heart Tomato 19

With creamy burrata and basil coulis - Fresh and summery!

Met romige burrata en basilicumcoulis - Fris en zomers!

Homemade Ravioli 23

Filled with shrimp in luxurious lobster bisque - A feast for the taste buds!

Met garnalen in luxe kreeftenbisque - Een feest voor de smaakpapillen!

Mains

Free-range Chicken 29

With vegetables, kriek sauce, and grenaille potatoes

Met groenten, krieksaus en grenaille-aardappelen

Fresh Red Sea Bass 31

With candied leeks, chablis sauce, and parsley chlorophyll

Met gekonfijte prei, chabelis-saus en peterseliegroen

Tender Simmental Beef Tagliata 38

With arugula, Parmesan cheese, truffle mayonnaise, and Belgian fries

Met rucola, Parmezaanse kaas, trufflemayo en Belgische frietjes

Seasonal Vegetables and Pasta 22

Carefully prepared by our chef

Met zorg bereid door onze chef

Succulent 300g Entrecôte 34

With green salad, fries, and your choice of pepper or mushroom sauce

Met groene salade, frietjes en peper- of champignonsaus

Final Touches

Creamy Vanilla Ice Cream 12

Topped with rich Belgian chocolate sauce - A classic treat!

Met rijke Belgische chocoladesaus - Een klassieker om van te smullen!

A Refreshing Mix of Seasonal Fruits 12

Perfect for a light and healthy finish

Perfect voor een lichte en gezonde afsluiting van je maaltijd

An American Cookie 12

With caramel, dulcey cream, and chocolate sprinkles - Irresistibly sweet!

Met karamel, crème dulcey en chocolade sprinkles - Een onweerstaanbare zoete verleiding!

A Selection of Belgian Cheeses 14

Served with Liège syrup - A delicious combination of flavors!

Geserveerd met siroop de Liège - Een heerlijke combinatie van smaken!

