

S A P N A

Lieve gast,

Welkom in onze wereld van smaak, beleving en gastvrijheid.

Achter elke droom schuilt een verlangen – en achter elke smaak een verhaal.

Restaurant Sapna is de culinaire verwezenlijking van een droom: een plek waar ontspanning en verfijnde gastronomie samenkomen.

Sapna betekent ‘droom’ in het Hindi – en dat is precies wat wij je willen laten proeven: een reis voorbij grenzen, vol magie, luxe en fine dining in duizend-en-een-nacht-sferen.

Onze keuken is een samensmelting van historie en innovatie, van vakmanschap en verbeelding. Heine zoekt naar de essentie van smaak en laat zich daarbij leiden door de rijke wereld van specerijen. Die zorgen voor karakter, spanning en emotie op het bord – ze brengen gerechten tot leven.

Sapna is geboren uit de droom van Fabian Dolman, als verlengstuk van Thermen Resorts – geïnspireerd door zijn reizen door India en zijn ervaringen in 's werelds meest bijzondere restaurants. Zijn wens om die magie te delen, leidde tot een plek waar verfijning, sfeer en wereldse smaken samenkomen.

Wij nodigen je uit om met ons mee te reizen. Laat je verwonderen door smaken van dichtbij en ver weg, door verhalen op het bord én aan tafel.

Dankjewel dat je er bent.

Met gastronomische groet,
Heine Ruitenbeek & Alexander Jonkheer

M E N U S A P N A

Beekridder

komkommer, rozenwater, Dutch wasabi

Oerwortel

schil-kimchi, bakkersgist, eidooier

Langoustine*

tamarillo, snijboon, saffraan

Kabeljauw

geroosterde ui, venkel, vergiste witte
chocolade

Palinpag Masala

gnocchi, zwarte knoflook, pan-puri

Ree

panch puren, hazelnoot, spruiten, bramen,
rode kool

Framboos

witte chocolade, gezouten amandel, gember

Menu keuze:

6 gangen	95
7 gangen*	105
Selectie kazen van het Kaasfort	17,5

We werken graag met de allermooiste seizoensproducten, hierdoor kan het voor komen dat er een aanpassing wordt gedaan in het menu.

MENU SAPNA

Beekridder

komkommer, rozenwater, Dutch wasabi

Oerwortel

schil-kimchi, bakkersgist, eidooier

Langoustine*

tamarillo, snijboon, saffraan

Kabeljauw

geroosterde ui, venkel, vergiste witte
chocolade

Paling Masala

gnocchi, zwarte knoflook, pan-puri

Ree

panch puren, hazelnoot, spruiten, bramen,
rode kool

Framboos

witte chocolade, gezouten amandel, gember

Menu keuze:

6 gangen	95
7 gangen*	105
Selectie kazen van het Kaasfort	17,5

*We werken graag met de allermooiste seizoensproducten, hierdoor kan het voor komen dat er een
aanpassing wordt gedaan in het menu.*

M E N U

B O T A N I S C H

Geitenkaas

aspergesla, komijn, zwarte walnoot

Oerwortel

schil-kimchi , bakkersgist, eidooier

Dahl Salaad*

peulvruchten, kokos, tomaat, saffraan

Courgette bloem

paneer, geroosterde ui , venkel , miso

Jonge biet

lacto pruim, citrus, Dutch Wasabi

Gnocchi

zwarte knoflook, pan puri , Molokhia

Framboos

witte chocolade, gezouten amandel ,
gember

Menu keuze:

6 gangen	95
7 gangen*	105
Selectie kazen van het Kaasfort	17,5

*Ons botanische menu is grotendeels gecreëerd op plantaardige basis.
Laat je verrassen door natuur en creativiteit.
Zo geniet je op de meest pure manier van alle rijkdommen van de natuur.*

Pairing

Wanneer smaken samenkomen in een harmonieuze pairing, ontstaat een uniek moment. Dit moment is memorabel – precies wat Alexander je wil laten beleven. Zijn pairings zijn met zorg en passie gecreëerd om jouw gastronomische ervaring te verrijken en onvergetelijk te maken.

Wijnarrangement	60 70
Halve glazen wijnarrangement	36 42
InfusArt arrangement	54 63