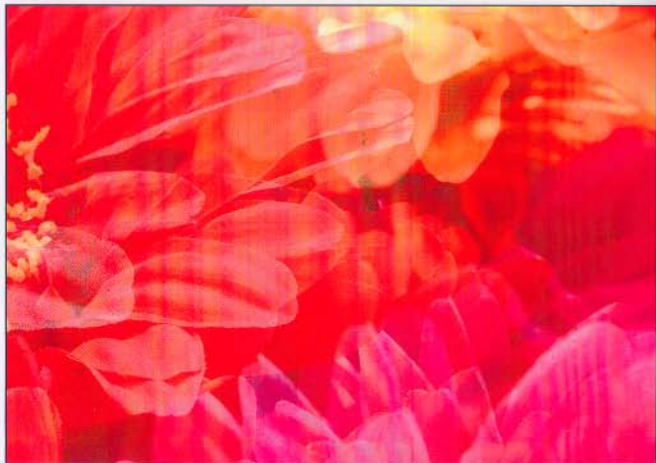


Nieuw en spannend

Het is tijd voor iets nieuws, tijd voor iets spannends! Binnen afzienbare tijd openen in het centrum van de stad, aan de Smalle Haven, een aantal nieuwe en vernieuwende horecaconcepten hun deuren.



Bijzondere interieurs en verrassende gerechten zorgen voor een speciale en 'anders dan anders' beleving.

Tijdens Eindhoven Culinair krijgt u alvast een voorproefje bij "Grey". Heerlijk fingerfood, creatieve gerechtjes en Sushi worden de hele dag door gepresen-

teerd. Uiteraard ontbreekt een uitgebreid barassortiment, inclusief cocktails, niet.

In samenwerking met ontwerperster Annelies Hermesen, (afgestudeerd aan de Design Academy) is een fantastisch decor tot stand gekomen. Samen met License to

GERECHTEN

Live uit Hulten ontwierp zij ook de smaakvolle gerechtjes.

Strak maar toch warm, smaakvol maar toch apart, rustig maar ook levendig, dat is Grey.



Decadent

mooie oester met een pallet sauzen

1 Lempke

Just so special

grote tempura garnaal met truffel aioli

2 Lempkes

Better balls

speciale lamsvlees-bitterbal met sausje

1 Lempke

Extraordinary

crème brulée van passievrucht, kokos en banaan

2 Lempkes

Parslay capu

peterselie-schuim-soepje met sesamstengel

3 Lempkes

Italian pasta

spaghetti met verse parmezaanse kaas en verse truffel

7 Lempkes

All cherry

Filodeeg hoortjes met kersenmousse, kersencoulis en kersen

3 Lempkes