

BIJ DE BORREL Vanaf 13:00 uur

ZUURDESEMBROOD 6.5
Met geslagen boter of hummus

CHARCUTERIE 13.5
Selectie van gedroogd vlees, balsamico ui en focaccia

KAASPLANKJE 15
Selectie van kazen, uiencompote en vijgencracker

ANTIPASTI PLANK 32.5
Selectie van charcuterie, kazen, balsamico ui, focaccia en gemarineerde olijven

SARDIENTJES 9.75
Blikje gemarineerde sardientjes met zoetzure ui en geroosterd brood

3 SOORTEN OLIJVEN 4.5
Nocellara, Kalamata en Taggiasche olijven

CAMEMBERT UIT DE OVEN 15
Met honing, tijm en zuurdesembrood

PATATAS BRAVAS 7.5
Met pittige tomatensaus, aioli en lente ui

FRITUUR Vanaf 13:00 uur

KROKANTE BLOEMKOOL (V) 7.5
6 stuks met chilisaus

CHORIZO KROKETJES 8.75
Met aioli

CALAMARI 8.75
Gefrituurde inktvisringen met dillemayonaise

BITTERBALLEN VAN DE BOURGONDIËR 8
6 stuks met mosterd

GEMENGDE BITTERGARNITUUR 15
12 stuks, combi bloemkool, calamari, bitterballen kan ook volledig vegetarisch

KOUDE GERECHTEN

GEROOKTE BURRATA 11.5
Met gegrilde paprika, olijven en Carasau brood

TARTAAR VAN BIET (V) 8.75
Rode biet, ras el hanout, krokant flat bread en vegan feta

STEAK TARTAAR 11.5
Met cornichon, sjalotjes, eigeel, gefrituurde kappertjes, mosterd en toast

COQUILLES 13.5
Half gegaarde coquilles in bouillon, zoetzure paddenstoelen, paddenstoelen tapenade en chorizo

VELOUTÉ VAN KIKKERERWTEN (V) 8
Met geroosterde shiitakes, olijfolie en verse kruiden

GRIEKSE SALADE (V) 7.5
Tomaten, komkommer, olijven, knoflook tzatziki en pitabrood

SPECIALS

WISSELENDE GERECHTEN VAN DE CHEF Dagprijs
Onze medewerkers leggen je graag uit welke gerechten er naast de kaart geserveerd worden

(V) Vegan gerecht

Allergenenkaart is aanwezig op verzoek. Informeer onze medewerkers bij allergieën of voedselintolerantie. Al onze ingrediënten worden dagvers geleverd.

WARMERERECHTEN

EENDENBORST 12.75
Met wild jus en bosbessen coulis

BUIKSPEK 10.5
12h sous-vide gegaard buikspek met kalfssaus en krokantje van kip

SALTIMBOCCA 8.75
Kippendij met prosecco saus, krokante prosciutto en salie

MEDITERRAANSE PULPO 12.5
Octopus, aardappel, selderij, sjalotjes en romesco saus

TONIJNSTEAK 12.5
Met cherrytomaatjes, olijven, sugar snaps zoetzure ui en Citroensaus

MOSSELEN IN WITTE WIJN 9.75
Met chili, knoflook en geroosterd brood

GEROOSTERDE VENKEL (V) 7.5
Met gebrande sinaasappelsaus, tahini en tonkabonen

PARMIGIANA DE MELANZANE (V) 9.5
Tomatensaus, aubergine, mozzarella, Parmezaanse kaas en basilicum

GEROOSTERDE GROENE ASPERGES 7.5
Met boter en Parmezaanse kaas, kan ook vegan

RAVIOLI 9.5
Met wisselende vulling bereid in boter met salie

RISOTTO IN RODE WIJN 9.25
Met gorgonzola en gekarameliseerde ui

PASTA ALLA CARBONARA 9.5
Met ei, pecorino, guanciale en zwarte peper

PIZZA OVEN

FOCACCIA SPECIAL

Wisselende creaties van de chef

Dagprijs

MARGHERITA

8.5

Tomatensaus en Fior di latte mozzarella
of kies een

Met vegan mozzarella mogelijk

DIRTY MARGHERITA

9.5

Tomatensaus en Fior di latte mozzarella,
gorgonzola en 'nduja

MELANZANE & MOZZARELLA

9.75

Tomatensaus, gegrilde aubergine en
gerookte mozzarella

TRUFFEL

9.75

Fior di latte mozzarella, wilde paddenstoelen
en truffeltapenade

GORGONZOLA & DRUIVEN

9.75

Met fior di latte mozzarella, gorgonzola
druiven en tijm

DIAVOLA

9.5

Tomatensaus, fior di latte mozzarella
pittige salami en 'nduja

DESSERTS

GESTOOFD PEERTJE

8.5

Met vanille custard en butterscotch crumble

OMA'S TIRAMISU

7.5

Met koffie, mascarpone, savoiardi en cacao

GELATO DI CAPRI

12.5

Citroen gevuld met limoncello ijs en
limoncello ernaast

KOKOS & VANILLE IJS (V)

7.5

Met hazelnoot en vers fruit