

Overdag

(tot 16h00)

BarSpek

DRINKS

Green monster: smoothie van avocado, appel, spinazie, kiwi, spirulina en basilicum..... 5,00

Yellow monster: smoothie van chiazaad met kokosmelk, passievrucht, sinaasappel en mango..... 5,00

Purple monster: sapje van bosvruchten, appel en gember..... 5,00

Grapefruit- / sinaasappelsap..... 4,50

Agroposta: bio-lemonade in de smaken salie, elderflower, citroen, lavendel en framboos..... 2,75

Fentiman's rose lemonade: botanical rose lemonade met gember- en rozenextract..... 3,25

ONTBIJT

Croissant: met zelfgemaakte jam en boter..... 2,75

Breakfast bowl: met Acai of hangop met granola, banaan en druiven..... 5,50

Pancakes: met chiazaad, blauwe bessen compote, honing en creme fraiche..... 7,50

Zucchini pancakes: met kruidensalade, komkommer hangop, Parmezaan en gojibessen..... 8,50

Getoast suikerbrood: met blauwe bessen, krokant spek, en honing-bourbon saus..... 6,50

Spek ontbijt: baked beans, huisgemaakt brood, tomaat, gebakken eitje, krokant spek, avocado, creme fraiche, frambozenjam en jus d'orange..... 10,50

ZOET

Vraag ons naar de taartjes en sweets van onze lokale bakker:
BAKSELS (prijzen vanaf 3,50)

Heeft u een allergie? Laat het ons weten!

EITJE

Roerei of spiegelei: 6,50
met avocado..... + 2,50
met geroosterde tomaat..... + 1,50
met krokant spek..... + 2,00
met zalm..... + 3,00
met kaas..... + 0,50

Gepocheerde eitjes: met spinazie, gerookte zalm en hollandaise..... 10,75

Huevos rancheros: tomatensaus met ei, chilipeper, kaas, creme fraiche en bosui..... 8,25

HUISGEMAAKT BROOD

Makreelsalade: met venkel, rode ui en dille..... 8,50

Burrata: met geroosterde druiven, amandel en balsamico dressing..... 7,00

Avocado toast: avocodomash met kruidensalade, olijfolie, sesam en radijs..... 7,75

Mushrooms on toast: gebakken paddenstoelen met peterselie en truffelcreme 6,75

Meatloaf: met krokante uitjes, bosui, mayonaise, ketchup en mosterd..... 8,25

Croque madame: met gruyere, achterham en een spiegelei..... 8,00

SOEP EN SALADE

Pappa al pomodoro: Toscaanse tomatensoep met brood en basilicum..... 5,50

Gemengde salade: met geitenkaas, zoete aardappel, linzen, granaatappel en balsamicodressing..... 8,50

Caesar salade: met gemsla, croutons, ansjovis, kippendijen en Parmezaan..... 9,50

PIZZETTA

Tartufo: Parmezaancreme, paddenstoelen, truffelcreme, rucola en Parmezaan..... 7,50

Margherita: tomatensaus, mozzarella, cherrytomaat, oregano en burrata..... 7,00

Piccante: tomatensaus, mozzarella, salami, rode ui, chilipeper, cherrytomaat en basilicum..... 7,75

BORREL

Kaasstengels met sweet chili (7st)..... 5,50

Bitterballen met mosterd (6st)..... 5,50

Garnalenkroketjes met aioli (5st)..... 7,50

Warm bittergarnituur (15st)..... 13,50



VOORGERECHTEN

Bruschetta:

Aioli.....	4,50
Tomatensalsa.....	5,50

Oesters: met Mignonette en citroen (1st / 6st)..... 2,75 / 13,50

Huisgemaakte Piadine: met pesto..... 5,00

Tonijncarpaccio: met citroen, olijfolie en bieslook..... 7,50

Makreelsalade: met gemarineerde venkel, rode ui en Sardijns platbrood..... 6,50

Burrata: met geroosterde druiven, amandel, rucola en balsamico dressing..... 7,00

Zucchini pancakes: met kruidensalade, komkommer hangop, Parmezaan en gojibessen..... 8,50

Gegratineerde geitenkaas: met vijgenmosterd, lavendel en walnoot 7,50

Spek misto: Prosciutto, makreelsalade, Sardijns platbrood, olijven, bruschetta tomatensalsa, burrata en aioli..... 14,50

Spek plank: Zeeuws spek, prosciutto, piccante salami meatloaf, cornichons en aioli..... 10,50

SOEP EN SALADE

Pappa al pomodoro: Toscaanse tomatensoep met brood en basilicum..... 5,50

Gemengde salade: met geitenkaas, zoete aardappel, linzen, granaatappel en balsamicodressing..... 8,50

Caesar salade: met gemsla, croutons, ansjovis, kippendijen en Parmezaan..... 9,50

PIZZA

Tartufo: Parmezaancreme, paddenstoelen, truffelcreme, rucola en Parmezaan..... 13,00

Divina: Parmezaancreme, mozzarella, groene asperges prosciutto, burrata, Parmezaan en zwarte peper..... 13,50

Zucchini: courgette, rode ui, geitenkaas, kappertjes rucola, radicchio en gedroogde tomaat 12,75

Piccante: tomatensaus, mozzarella, salami, rode ui, chilipeper, cherrytomaat en basilicum..... 13,50

Salmon: creme fraiche, gerookte zalm, kappertjes, venkel, rucola en kruidensalade..... 14,00

Margherita: tomatensaus, mozzarella, cherrytomaat, oregano en burrata..... 9,50

HOOFDGERECHTEN

VEGETARISCH

Melanzane Parmigiana: geroosterde aubergine met tomaat, Parmezaan, mozzarella, burrata en basilicum..... 15,50

Ravioli: met pompoen, salie, knoflook, boter, Parmezaan en amandel crumble..... 16,50

VIS

Vis van de dag..... (dagprijs)

Gamba's a la plancha: met seizoensgroenten, knoflook, chilli en citroen..... 17,50

VLEES

Smokey ribs: met chilipeper, bosui, rucola salade en frites..... 18,50

Dry aged Simmentaler steak: met geroosterde zoete aardappel en uiencompote..... 19,50

Spiesjes van kippendijen: met bosui, citroen, salie, gemarineerde courgette en gepofte aardappel met komkommer hangop..... 16,50

Eendenborst: met riso venere, een port reductie en notencrumble..... 18,50

BIJGERECHTEN

1/2 avocado met tomatensalsa..... 3,00

Rucola met mosterddressing en gedroogde tomaat..... 3,00

Frites met mayonaise..... 3,50

Gepofte aardappel met komkommer hangop..... 3,00

TOETJES

Ice Popstick: van kokosmelk met passievrucht, mango, chiazaad en frambozen (vegan)..... 2,50

Chocololic: chocolade ijs met Oreo's, brownie, fudge en slagroom..... 4,25

Apple crumble: met vanille room en vanille ijs..... 4,50

Getoast suikerbrood: met blauwe bessen, krokant spek, en honing- bourbon saus..... 4,00

Wijnen

BarSpek

WIT

Il Saporito..... 3,40 / 19,50
Garganega / Chardonnay, 2016, Veneto (IT)
strogeel — fluweel — rijpe perzik

Domaine Belle Mare..... 4,40 / 25,50
Sauvignon Blanc, 2016, Languedoc (FR)
fris — levendig — citrusvruchten

La Prendina..... 27,50
Pinot Grigio, 2016, Veneto (IT)
fris — tropisch fruit — lange afdrank

Weinut St. Remigius..... 29,50
Weisserburgunder, 2015, Baden (DE)
Pinot Blanc — appel — klein bittertje

Domaine des Trois Noyers..... 36,50
Sauvignon Blanc, Sancerre, 2016, Loire (FR)
stuvend — tropisch fruit — knisperend fris

ROOD

Les Granges de Felines..... 3,40 / 19,50
Merlot / Grenache, 2015, Languedoc (FR)
cassis — rood fruit — licht

Montepulciano d'Abruzzo..... 4,40 / 25,50
Vendemmia, 2016, Montepulciano (IT)
kruidig — licht fruitig — soepel

Weinut St. Remigius..... 29,50
Spatburgunder, 2015, Baden (DE)
droog — frisse geur — licht gekoeld

"La Tota" Marchesi Alfieri..... 31,50
Barbera d'Asti, 2015, Piedmont (IT)
aromatisch — rijp fruit — vanille

Torre d'Orti Valpolicella Ripasso Superiore..... 36,50
Corvina, Corvinone, Rondinella, 2015, Veneto (IT)
stevig — rood fruit — kruiden

ROSE

Fleur de l'Amaurigue..... 3,40 / 19,50
Grenach / Cinsault, 2016, Cote de Provence (FR)
rijke aroma's — fruitig — kruidig

SPECIALS

Domaine Chavy-Chouet..... 49,00
Chardonnay, Meursault, 2014, Bourgogne (FR)
mineralig — rondeur — houttonen

Az. Agr. Claudia Ferrero Montalcino..... 49,00
Brunello di Montalcino DOCG, 2011, Toscane (IT)
complex — krachtig — warm

PRIK

Ponte Domini e Vigne..... 4,50 / 25,50
Pinot Chardonnay, Spumante Brut, Veneto (IT)
fris — strak — droog

Veuve Fourny & Fils..... 49,00
Blanc de Blanc, Brut, Champagne Premier Cru (FR)
fijne bubbel — elegant parfum — zuiver

AFTER DINNER DRINKS

Sgroppino..... 6,50
Sgroppino Pitcher..... 29,50
Virgin Sgroppino..... 4,25
Espresso Martini..... 8,75
Limoncello di Fiorito..... 4,50
Limoncello di Fiorito (0.5L)..... 25,50

