

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..... 3,75

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..... 8,50

Zucchini pancakes: met kruidensalade, komkommer hangop, Parmezaan en gojibessen..... 7,50

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..... 11,50

ZOET

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

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..... 8,75

HUISGEMAAKT BROOD

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

Burrata: met geroosterde druiven, amandel en balsamico dressing..... 7,50

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..... 8,50

SOEP EN SALADE

Pappa al pomodoro: Toscaanse tomatensoep met brood en basilicum..... 6,50

Gemengde salade: met geitenkaas, zoete aardappel, linzen, granaatappel en balsamicodressing..... 9,50

Caesar salade: met gemsla, croutons, ansjovis, kippendijen en Parmezaan..... 10,50

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

BarSpek

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

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

Burrata: met geroosterde druiven, amandel, rucola en balsamico dressing..... 7,50

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..... 11,50

SOEP EN SALADE

Pappa al pomodoro: Toscaanse tomatensoep met brood en basilicum..... 6,50

Gemengde salade: met geitenkaas, zoete aardappel, linzen, granaatappel en balsamicodressing..... 9,50

Caesar salade: met gemsla, croutons, ansjovis, kippendijen en Parmezaan..... 10,50

PIZZA

Tartufo: Parmezaancreme, paddenstoelen, truffelcreme, rucola en Parmezaan..... 13,25

Divina: Parmezaancreme, mozzarella, groene asperges prosciutto, burrata, Parmezaan en zwarte peper..... 14,50

Zucchini: courgette, rode ui, geitenkaas, kappertjes rucola, radicchio en gedroogde tomaat 13,25

Piccante: tomatensaus, mozzarella, salami, rode ui, chilipeper, cherrytomaat en basilicum..... 14,00

Salmon: creme fraiche, gerookte zalm, kappertjes, venkel, rucola en kruidensalade..... 14,50

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, chilipeper, Parmezaan en amandel crumble..... 16,50

VIS

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

Gamba's a la plancha: met seizoensgroenten, knoflook, chilipeper 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, Parmezaan, een Port reductie, witlof, mosterddressing 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..... 3,60 / 20,50
Garganega / Chardonnay, 2016, Veneto (IT)
strogeel — fluweel — rijpe perzik

Domaine Belle Mare..... 4,60 / 26,50
Sauvignon Blanc, 2016, Languedoc (FR)
fris — levendig — citrusvruchten

La Prendina..... 28,50
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)
stuivend — tropisch fruit — knisperend fris

ROOD

Les Granges de Felines..... 3,60 / 20,50
Merlot / Grenache, 2015, Languedoc (FR)
cassis — rood fruit — licht

Montepulciano d'Abruzzo..... 4,60 / 26,50
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..... 3,80 / 21,50
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

