

Overdag

(tot 16h00)

BarSpek

DRINKS

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

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

Orange monster: sinaasappel, gember en limoensap..... 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

Caleb's Kola: craft cola met kolanoten extract, fair trade rietsuiker, bruine kruiden en citrus tinten..... 3,95

Pure leaf Ice Tea: getrokken van echte theeblaadjes, in de smaken citroen, munt en perzik..... 3,00

ONTBIJT

Croissant: met zelfgemaakte jam en boter..... 3,25

Pancakes: met chiazaad, bosvruchten compote, honing en creme fraiche..... 8,50

Breakfast bowl Acai of kokosyoghurt: met granola, gedroogde mango en banaan..... 6,50

Quinoa porridge: met kurkuma, gemengde zaden, gojibessen en bosvruchten compote..... 5,50

Spek ontbijt: baked beans, huisgemaakt brood, tomaat, gebakken eitje, krokant spek, avocado, creme fraiche, bosvruchtenjam en jus d'orange..... 11,50

Getoast suikerbrood: met gebakken banaan, chocolade en honing..... 4,50

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 gerookte zalm..... + 3,00
met kaas..... + 0,50

Gepocheerde eitjes: met spinazie, gerookte zalm en hollandaise..... 11,50

Huevos rancheros: tomatensaus met ei, witte bonen, chilipeper, kaas, creme fraiche en bosui..... 8,75

HUISGEMAAKT BROOD

Tonijnsalade: met radijs, waterkers en ingemaakte rode ui..... 7,75

Truffel- eiersalade: met bundel paddenstoelen en rucola..... 6,75

Avocado toast: avocodomash met kiemgroenten, geroosterde zaden en rucola..... 8,50

Baba Ganoush: met granaatappel, kruidensla en geitenkaas..... 7,50

Pulled brisket: met zuurkoolsalade, madam Jeanette sambal en peterselie..... 9,50

Croque madame: met gruyere, achterham en een spiegelei..... 8,50

SOEP EN SALADE

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

Warme geitenkaas salade: met spinazie, radicchio, peer, walnoten en French dressing..... 9,50

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

PIZZETTA

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

Margherita: tomatensaus, mozzarella, cherrytomaat, oregano en buffelmozzarella..... 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

Heeft u een allergie? Laat het ons weten!

BarSpek

VOORGERECHTEN

Bruschetta:

| | |
|-------------------|------|
| Aioli..... | 4,50 |
| Tomatensalsa..... | 5,50 |

Bol buffelmozzarella: met salsa verde en bruschetta..... 8,50

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

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

Rundercarpaccio: met truffelmayonaise, rucola, Parmezaan en pijnboompitten..... 10,50

Linzenpate: met paddestoelen, cornichons en bruschetta..... 7,00

Baba Ganoush: met Sardijns platbrood en granaatappel..... 7,25

Gegratineerde geitenkaas: met vijgenmosterd, tijm en walnoot 8,50

Spek misto: Prosciutto, tonijnsalade, Sardijns platbrood, olijven, bruschetta tomatensalsa, buffelmozzarella en aioli..... 14,50

Spek plank: Diverse vleeswaren, cornichons, aioli en huisgemaakt brood..... 11,50

SOEP EN SALADE

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

Warme geitenkaas salade: met spinazie, radicchio, peer, walnoten en French dressing..... 9,50

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

PIZZA

Tartufo: uisensaus, paddenstoelen, truffelcreme, rucola en Parmezaan..... 13,50

Prosciutto: tomatensaus, mozzarella, prosciutto, cherrytomaat en rucola..... 13,75

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

Spek: tomatensaus, mozzarella, pancetta, cherrytomaat, olijven, kappertjes, chilipeper en basilicum..... 14,50

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

HOOFDGERECHTEN

VEGETARISCH

Lasagne: met aubergine, tomaat, knoflook, spinazie en mozzarella..... 14,50

Gerookte portobello burger: met huisgemaakte bbq-saus, tomaat, cheddar, lollo bianco en frites met huisgemaakte mayonaise..... 16,50

Marokkaanse groentestoof: met couscous, Marokkaanse yoghurt en pappadums..... 15,50

VIS

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

Octopus: met zwarte risotto, zeekraal en saffraancreme..... 17,50

VLEES

Spiesjes van kippendijen: gemarineerd in honing en citroen, met couscous en koriander..... 16,50

Rumpsteak: met gepofte knoflook en bonne femme groenten..... 19,50

Ribeye: met gepofte knoflook en bonne femme groenten..... 24,50

Pulled brisket: met gepofte zoete aardappel, maiskolf, salsa verde en madam Jeanette sambal..... 17,50

BIJGERECHTEN

Bonne femme groenten..... 3,00

Rucola met mosterd dressing en gedroogde tomaat..... 3,00

Frites met mayonaise..... 3,50

Gepofte zoete aardappel met creme fraiche..... 3,00

TOETJES

Chocololic: chocolade ijs met Oreo, brownie met walnoten, fudge en slagroom..... 4,50

Apple crumble: met vanille ijs en slagroom..... 5,00

Nougat parfait: met pistache en amandelen..... 3,75

Getoast suikerbrood: met gebakken banaan, chocolade en honing..... 4,50

Wijnen



WIT

Sauvignon Blanc..... 3,75 / 20,50
Les Granges de Felines Blanc, Languedoc (FR)

De druiven worden in de nacht geplukt om de wijnen des te meer frisheid en zuiverheid te geven. Fraaie aroma's van witte bloemen, buxus, citrus, grapefruit en groene kruiden. In de smaak lekker fris, levendig en crispy met een aangenaam bittertje in de afdrank.

Chardonnay..... 4,75 / 24,50
Domaine de Belle Mare, Languedoc (FR)

Aangeplant op een arme ondergrond, direct onder de invloed van de zeewind en ook zeemist, profiteren de druiven van optimale condities. De druiven kunnen trager rijpen, waardoor het fruitige karakter en de benodigde zuren bewaard blijven.

Verdejo..... 5,50 / 26,50
Nidia, Rueda (ES)

"Proef de Spaanse zon" Ergens op een terras in de zon. Je neemt een heerlijk stukje Jamon Iberico en nipt van je glas wijn. Heerlijk fris en fruitig. Zou het een Sauvignon Blanc zijn? Frans, of uit Nieuw-Zeeland? Mis, het komt uit Spanje en heet Verdejo. Deze druif is het uithangbord van de Rueda regio, ten noordwesten van Madrid.

Riesling..... 6,50 / 30,50
Setzer, Weinviertel (AT)

Deze zeldzaam complexe Riesling is rijk aan vers bloemig Riesling sap met grip en heeft een crunchy mineraliteit. Opnieuw een topwijn van het wijnmakersechtpaar Setzer dat al eens is uitgeroepen tot 'beste wijnmaker van het jaar' en al diverse awards heeft gewonnen.

Sauvignon Blanc..... 34,50
La Chapiniere, Touraine (FR)

De stokken voor deze Sauvignon Blanc zijn vijftien tot vijfenveertig jaar oud. Ze groeien met hun gezicht naar de zon in zandgrond op een onderlaag van klei. Het maakt deze Touraine tot een uitgebalanceerde witte verleider. Een aromatische, elegant, frisse Loire, dus met de kenmerkende appelige sauvignonzuren.

Verdicchio Classico Riserva..... 38,50
Stefano Antonucci DOCG, Marken (IT)

Deze Verdicchio Riserva DOCG is een pracht wijn en begeleider van de mooiste gerechten. Hij behoort tot de absolute top als het gaat om Verdicchio en staat in de beste restaurants van Italië op de kaart. Het is ook de wijn waarmee Stefano Antonucci naam en faam heeft gekregen.

PRIK

Cuvee Spumante..... 4,75 / 24,50
Le Rive, Treviso (IT)

Bestaande uit 80% prosecco met een scheut Manzoni, maakt dit een frisse fruitige spumante met volle aanzet.

ROSE

Grenache / Cinsault..... 4,25 / 22,50
Fleur de l'Amaurigue, Cote de Provence (FR)

Met zijn prachtige bleekroze kleur, rijke aroma's van grapefruit, banaan en klein kruidje heeft deze frisse, droge rosé inmiddels al de gouden medaille op het Concours Général Agricole in Parijs gewonnen.

ROOD

Nero d'Avola..... 4,00 / 21,50
Danese, Sicilie (IT)

De belangrijkste rode druif van Sicilie en een van de belangrijkste inheemse druiven van Italië. De Nero d'Avola druif houdt van een zeer warm klimaat en is dus prima op zijn gemak op het zuidelijkste puntje van Sicilie.

Primitivo..... 5,25 / 25,50
Antonini Ceresa, Puglia (IT)

Door traditionele op-de-huid vinificatie met een verlengde maceratie (20-25 dagen), wordt er meer body en consistentie aan de wijn toegevoegd. Het sap blijft rusten op zijn eigen gist voor een aantal maanden en wordt gebotteld na een grote filtering om het karakter te behouden en robuust te blijven.

Beaujolais..... 6,50 / 30,50
Chauvet Frères, Bourgogne (FR)

Het domein is gelegen op het meest zuidelijke punt van de Bourgogne. De mediterrane invloed is sterker dan in de rest van de Bourgogne, wat zorgt voor veelzijdige en krachtige wijnen met een prachtige mineraliteit dankzij de kalkhoudende terroir.

Tempranillo..... 7,50 / 34,50
Senioro de Otazu, Navarra (ES)

Bodega Otazu heeft onlangs de status toegekend gekregen van "DO Pago", een prestigieuze Spaanse herkomstbenaming voor wijn afkomstig van één enkel, individueel wijngoed. Otazu is daarmee het zevende bedrijf in Spanje dat deze benaming mag gebruiken en het derde in Navarra.

Negresco..... 38,50
CaMaiol, Valtenesi (IT)

"Hotel Negresco", in Nice, geeft zijn naam aan deze mooie rode wijn waarvan 100.000 flessen per jaar worden geproduceerd. De Gropello, Sangiovese, Barbera en Marzemino zijn de druivenrassen voor deze wijn. Een volrode wijn, met aromas van rijp rood fruit, vanille, tabak en kruiden. Met rijpe tannines en toetsen van specerijen.

Amarone..... 49,00
Balestri Valda, Valpolicella (IT)

De icoon wijn van de Veneto regio. De wijn is gemaakt op basis van druiven die eerst een 5 tal maanden in kleine rekken gedroogd werden waardoor ze 40% van hun gewicht verliezen. Op die manier wordt de concentratie van suikers, geur, kleur op een natuurlijke manier verbeterd, hetgeen de wijn meer maturiteit geeft. Na de vinificatie ligt de wijn 12 maanden op Franse eiken vaten.

AFTER DINNER DRINKS

Sgroppino..... 6,50

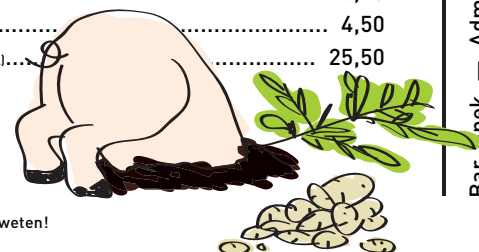
Sgroppino Pitcher..... 29,50

Virgin Sgroppino..... 4,25

Espresso Martini..... 8,75

Limoncello di Fiorito..... 4,50

Limoncello di Fiorito (0.5L)..... 25,50



Heeft u een allergie? Laat het ons weten!