

Overdag

(tot 16h00)

# BarSpek

## DRINKS

Purple monster: acai, appel en banaan.....	6,25
Orange monster: sinaasappel, gember en limoensap.....	5,75
Homemade ice tea: Huisgemaakte hibiscus ice tea met gember en munt.....	4,00
Agroposta: bio-lemonade in de smaken salie, elderflower, citroen, lavendel en framboos.....	3,25
Fentiman's rose lemonade: botanical rose lemonade met gember- en rozenextract.....	4,25
Caleb's Kola: craft cola met kolanoten extract, fair trade rietsuiker, bruine kruiden en citrus tinten.....	3,25
Leppa Limo: craft soda met appelsap van schillen en klokhuizen, verse gember- en citroensap. Niks gekst toegevoegd en weinig calorieën.....	4,00
<u>ONTBIJT</u>	
Croissant: met zelfgemaakte jam en boter.....	3,75
Pancakes: met chiazaad, blauwe bessen jam, honing en creme fraiche.....	10,00
Nog lekkerder? add on krokant spek.....	+2,50
Avocado pancakes: met gerookte zalm en creme fraiche.....	10,50
Breakfast bowl Acai of Hangop: met granola, druiven en banaan.....	7,50
Breakfast bowl Veggie: labneh met een zachtgekookt eitje, avocado, noten, kruidensalade, tomaat en paddenstoelen. Geserveerd met brood.....	9,50
Spek ontbijt: baked beans, huisgemaakt brood, tomaat, gebakken eitje, krokant spek, avocado, creme fraiche, bosvruchtenjam en jus d'orange.....	12,50

## EITJE

Roerei of spiegelei:	7,50
met avocado.....	+ 3,00
met geroosterde tomaat.....	+ 2,00
met krokant spek.....	+ 2,50
met gerookte zalm.....	+ 3,50
met kaas.....	+ 1,00

## ZOET

Vraag ons naar de taartjes en sweets van onze lokale bakker: BAKSELS (prijzen vanaf 4,50)

## HUISGEMAAKT BROOD

Vitello Tonato: gebraden kalfsmuis met tonijnmayonaise en kappertjes.....	9,50
Doperwtten hummus: met gebrande groenten en sumak.....	8,50
Avocado toast: avocodomash met geroosterde zaden en rucola.....	9,50
Croque madame: met gruyere, achterham en een spiegelei.....	9,50

## SOEP EN SALADE

Crème van doperwtten: soep van doperwtten met een Parmezaan koekje.....	7,50
Geroosterde groenten met bulgur: met gegrilde haloumi en een harissa dressing.....	11,50

## PIZZETTA

Tartufo: mozzarella, prosciutto cotto, paddenstoelen, truffelcreme, rucola en Parmezaan.....	9,00
Margherita: tomatensaus, mozzarella, cherrytomaat, buffelmozzarella en basilicum.....	8,50
Piccante: tomatensaus, mozzarella, salami, chilipeper, bosui en basilicum.....	9,00

## BORREL

Kaasstengels met sweet chili (7st).....	6,50
Bitterballen met mosterd (6st).....	6,50
Garnalenkroketjes met aioli (5st).....	8,50
Warm bittergarnituur (15st).....	15,50

Heeft u een allergie? Laat het ons weten!



# BarSpek

## VOORGERECHTEN

Bruschetta:	
Doperwtenhummus.....	7,00
Tomatensalsa.....	6,50
Aioli.....	5,50
Spicy carrots: met kurkuma, maanzaad en gember.....	
	8,50
Octopus: octopus van de plancha met kikkererwten en salsa verde.....	
	9,50
Creme van doperwten: soep van doperwten met Parmezaan koekje.....	
	7,00
Geroosterde groenten met bulgur: met gegrilde haloumi en een harissadressing.....	
	11,50
Avocado blini's: met gerookte zalm en creme fraiche.....	
	10,50
Vitello Tonato: gebraden kalfsmuis met tonijnmayonaise en kappertjes.....	
	11,50
Hummus: huisgemaakte hummus van doperwten geserveerd met naan brood.....	
	8,25
Spek misto: chef's choice, vraag naar de selectie bij een van onze medewerkers (2pers).....	
	20,50

## HOOFDGERECHTEN

Kabeljauw: kabeljauwfilet met courgettelinten en een bouillabaisse.....	23,50
Ravioli: met truffel, groene asperges en walnoot.....	17,50
Risotto: met paddenstoelen en Parmezaan.....	19,50
Entrecote: met gebrande groenten en frites.....	24,50
Chef's choice: dagprijs	

## PIZZA

Tartufo: mozzarella, prosciutto cotto, paddenstoelen, truffel-creme, rucola en Parmezaan.....	15,50
Prosciutto: tomatensaus, buffelmozzarella, prosciutto, cherrytomaat, Parmezaan en rucola.....	15,50
Calzone quattro formaggi: buffelmozzarella, Parmezaan, fontina en gorgonzola met rucola salade.....	14,50
Tonno: mozzarella, carpaccio van tonijn met citroenzest, kappertjes, bieslook en olijfolie.....	15,50
Piccante: tomatensaus, mozzarella, salami, chilipeper, bosui en basilicum.....	15,50
Margherita: tomatensaus, mozzarella, cherrytomaat, basilicum en buffelmozzarella.....	11,50

## BIJGERECHTEN

Gebrande bloemkool met hangop en gremolata.....	5,00
Gemsla met mosterd dressing.....	5,00
Zoete aardappelfriet met aioli.....	5,00
Frites met mayonaise.....	5,00

## DESSERTS

Chocolohic: chocolade ganache met kokos en witte chocolade parels.....	5,00
Panna cotta: met basilicum en passievrucht.....	5,25
Iced cheesecake: met framboos.....	4,50
Tiramisu:.....	5,00
Sgroppino:.....	7,50
Sgroppino Pitcher:.....	33,50
Ketel One Espresso Martini:.....	9,50



## Wijnen

# BarSpek

### WIT

Sauvignon Blanc.....4,50 / 25,00

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 afdronk.*

Chardonnay.....5,50 / 29,00

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.....7,00 / 33,50

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.....8,25 / 37,50

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.....37,50

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.....39,50

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.....5,50 / 29,00

Le Rive, Treviso (IT)

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

### ROSE

Grenache / Cinsault.....4,75 / 26,50

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.....4,50 / 25,00

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 zuiderlijkste puntje van Sicilie.*

Primitivo.....5,50 / 29,00

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.....7,00 / 33,50

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.....8,25 / 37,50

Senorio 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.....49,50

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.....7,50

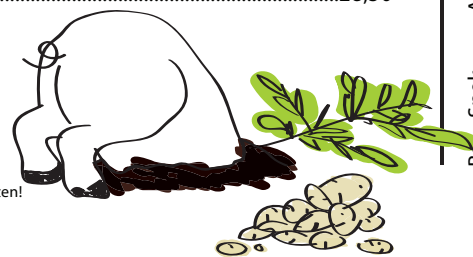
Sgroppino Pitcher.....33,50

Virgin Sgroppino.....4,50

Ketel One Espresso Martini.....9,50

Limoncello di Fiorito.....5,50

Limoncello di Fiorito.....28,50



Heeft u een allergie? Laat het ons weten!