

## EXTRA GERECHTEN

**In olijfolie gegaarde puntpaprika met ansjovis, kappertjes en gegrild brood**

koud gerecht, klein € 11,00 groot € 17,00



**Zeeduiveltajine met chermoula, citroen, tomaat, pruimen, saffraan en couscous**

warm gerecht, klein € 12,00 groot € 19,50



**Runderbavette met gerookte oerpeen, hasselbackaardappelen van roseval met kruidenboter en marsalajus**

warm gerecht, klein € 12,00 groot € 19,50



**Sticky toffee-dadelcake met mascarpone en karamelsaus**

dessert, € 9,50



## AANBEVOLEN WIJN

**I Muri Puglia Rosso IPG, Vigneti del Salento  
Farnese Vini, Puglia, Italië**

*Aglianico, Malvasia Nero, Sangiovese*

Per glas € 6,00, per fles € 30,00.

Deze mooie rode wijn is samengesteld uit drie druivensoorten die allemaal een volle smaak bezitten. Maar juist de blend van deze drie maken dit tot een kwalitatief geweldige wijn! Vol, zacht en fruitig van smaak met een zwoele licht zoetige afdrank met lichte houttonen. Goede combinatie met antipasti, (gegrild) rood vlees en zachte kazen.



## APERITIEVEN

Prosecco	€ 6,00	<b>Witte wijnen per glas</b>	
La Guita Manzanilla sherry	€ 3,00	Le Montalus Blanc,	€ 4,00
Tio Pepe Fino sherry	€ 4,00	<i>terret gris, colombar</i>	
<b>Bier van de tap</b>		Coste Méliac, <i>chardonnay bio</i>	€ 4,75
Birra Moretti	€ 3,00	La Fleur de Pins,	€ 4,75
Affligem tripel	€ 4,50	<i>sauvignon blanc</i>	
Heineken 0.0	€ 3,00	Nidia, <i>verdejo</i>	€ 5,00
		La Prendina, <i>pinot grigio</i>	€ 6,00

### Cocktails & Mocktails



Scan de QR-code

**Rosé wijn per glas**  
Coquille de Mer, *grenache* € 4,50





**Rode wijnen per glas**  
Antonini, *primitivo* € 4,00  
Palacio de Morante,  
*garnacha tintorera* € 4,50  
Coste Méliac, *merlot bio* € 4,50  
La Fleur de Pins,  
*merlot, cabernet franc, grenache* € 4,75  
Les Halos de Jupiter,  
*grenache, syrah, mourvèdre* € 6,50

## MOUSSERENDE WIJNEN

**Le Rive, Spumante. Friuli, Italië,** € 6,00 per glas  
*Prosecco en manzoni bianco.* € 30,00 per fles  
Lekker sappig, veel fruit en fijne, rijke mousse.

**Veuve Fourny et Fils, Premier Cru. Champagne. Frankrijk,** € 50,00 per fles  
*2018. Chardonnay, pinot noir en pinot meunier.*


## BIJ DE BORREL

Olijvenmix 	€ 3,00
ZEBS notenmix 	€ 3,00
Brood met aioli 	€ 3,50
<b>Huisgemaakte aranchini</b> (risottoballetjes) bitterballen met pomodori secchi en parmezaan (6 stuks) 	€ 6,50
<b>Biologische bitterballen</b> (8 stuks)	€ 7,50

## BIJ DE BORREL - PLANKJE

(min. 2 pers) € 5,00 p.p.

**Antipasti:** venkelsalami, pikante salami, knoflooksalami, coppaham, olijven, kapperappels, pane carasau, grissini, parmezaan

**Mezze **: olijven, mini-pita's en crostini's en:  
- tapenade van groene olijven en amandelen  
- hummus van limabonen met olie van paprika en chili  
- matbucha: dip van o.a. tomaten en geroosterde paprika's  
- huisgemaakte augurkjes

**Borrelplank:** combinatie van antipasti en/of mezze met 3 warme hapjes (suppl. € 2,50 p.p.)



Scan de QR-code om de menukaart te bekijken