

EXTRA GERECHTEN

Salade met dingesneden pastrami, Amsterdamse ui, geroosterde kikkererwten met mosterdzaad, ras-el-hanoutmayonaise en truffelchipje



koud gerecht, klein € 12,50 groot € 18,00

Gegrilde zwaardvis, doperwtencrème, geroosterde tuinbonen, schuim van sereh en limoenblad



warm gerecht, klein € 13,00 groot € 19,50

Bruschetta met porchetta, gestoofde uiencrème, rucola, parmezaan en kalfsjus



warm gerecht, klein € 13,00 groot € 19,50

Mudcake met kaneelijs en pindarotsjes
dessert, € 9,00



AANBEVOLEN WIJN

Cave de Tain – Première Note Viognier
Frankrijk, Rhône
Viognier

Per glas € 6,00, per fles € 33,00.





Spannend wit uit de Rhône. De geur is expressief met indrukken van perziken, abrikoos en verse druiven. In de mond begint een spel van smaken die op de voorgrond willen komen. Het geheel wordt gevormd door een plezierige structuur met lengte en mineraliteit. Ideale aperitiefwijn, een mooie begeleider bij de lunch en zeer smaakvol bij vis en (geiten)kaas.



APERITIEVEN

Prosecco	€ 6,00	Mocktails	
La Guita Manzanilla sherry	€ 3,00	Mojito 0.0	€ 4,50
Tio Pepe Fino sherry	€ 4,00	<i>limoen, munt & sprite</i>	
Bier van de tap		Ginger strawberry delight	€ 4,50
Birra Moretti	€ 3,00	<i>aardbei, gembersiroop, appelsap & soda</i>	
Texels Skuumkoppe	€ 4,50	Virgen on the beach	€ 4,50
Heineken 0.0	€ 3,00	<i>jus d'orange & cranberrysap</i>	
		Verse jus & crodino	€ 7,50
Cocktails			
Tom Collins	€ 6,00	Witte wijnen per glas	
<i>gin, citroen, suikerwater & soda</i>		Le Montalus Blanc,	€ 4,25
Aperol spritz	€ 7,00	<i>terret gris, colombar</i>	
<i>aperol & prosecco</i>		Coste Méliac, chardonnay bio	€ 5,25
Hugo vlierbloesem	€ 7,00	La Fleur de Pins,	€ 5,25
<i>elderflower, prosecco & mint</i>		<i>sauvignon blanc</i>	
Kir royal	€ 7,00	Nidia, verdejo	€ 5,25
<i>crème de cassis & prosecco</i>		La Prendina, pinot grigio	€ 6,00
Cosmopolitan	€ 9,50		
<i>vodka, triple sec & cranberrysap</i>		Rosé wijn per glas	
Negroni	€ 9,50	Coquille de Mer, grenache	€ 4,50
<i>gin, campari & rode vermout</i>			
Old fashioned	€ 9,50	Rode wijnen per glas	
<i>angostura bitter, whisky & soda</i>		Antonini, primitivo	€ 4,25
Moscow Mule	€ 9,50	Palacio de Morante,	€ 4,50
<i>vodka, ginger beer, limoen & munt</i>		<i>garnacha tintorera</i>	
Espresso Martini	€ 9,50	La Fleur de Pins,	€ 4,75
<i>espresso, vodka & koffielikeur</i>		<i>Carbenet sauvignon</i>	
Mojito	€ 9,50	Coste Méliac, merlot bio	€ 5,25
<i>rum, limoen, munt & sodawater</i>		Les Halos de Jupiter,	€ 6,50
		<i>grenache, syrah, mourvèdre</i>	


BIJ DE BORREL

Olijvenmix  of ZEBS notenmix 	€ 3,00
Brood met aioli 	€ 3,50
Huisgemaakte aranchini (risottoballetjes met pomodori secchi en parmezaan) en venkelremoulade (6 stuks) 	€ 6,50
Biologische bitterballen (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:
- wittebonendip met knoflook en venkelzaad
- tomatensalsa met chili en granaatappel
- courgettetzatziki
- maisrelish met paprika en kurkuma

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



Scan de QR-code
om de menukaart
te bekijken