

EXTRA GERECHTEN

Burrata met chutney van kruisbes en gember en dressing van honing, pulled biber en basilicum



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

Gegrilde octopus, crème van witte bonen en tuinbonen, harissa-olie



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

NO meatloaf: vegetarisch gehaktbrood van paddenstoelen, courgette en paprika met pistachenootjes en shiitakejus



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

Chocolade-eclair gevuld met moka-crème met daarbij crème-brûlée-ijs



dessert, € 9,00

AANBEVOLEN WIJN

Mas Neuf, Sage & Sauvage
Frankrijk, Pays d'oc
Colombard, grenache, muscat, carignan
Biologisch
Per glas € 5,90, per fles € 32,50.

In deze rosé proef je meteen de zomer! Vol van smaak van aardbei en wat tropisch fruit. Met een verfrissende afdrank. Gewoon een goede rosé! Deze wijn is lekker als aperitief en bij zomerse gerechten, gegrild vlees, salades, visgerechten en wit vlees.



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

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