

APEROTIME

#DRINKS

Lou Herbal Infused Gin 'Spicy or Floral Edition'	9,5 €*
De Cort Dry Gin Bio	9 €*
De Cort Unplugged Gin 0%	5 €*
Lou's Aperero	8,5 €
Vermouth Rosso di Torino • cava • Schweppes tonic	
Mocktail Amaretto Sour	7,5 €
Citroen, amaretto, spuitwater	
Mocktail Martini Blizz/ met cava	7,5/9 €
Royal Bliss pink • Martini Herbal	
Huisgemaakte limonade met Gember°limoen Of Red Dragon	4,80 €

#CHILL & SHARE TAPAS

Jamon Serrano	11,50 €	Houmous	8 €
		met pitabrood (11)	
Calamares a la romana (1)	9 €	Bruschetta van tomaat (4st) (1)	8 €
Pizzette Truffel (1,7)	12 €	Manchego plankje(7)	8 €
Scamorza • rucola • pecorino		Nobashi panko (6st)	
Poellée van scampis (6st)(8)	14 €	11,50 €	
peterselie & look			

WIJN VAN DE MAAND

#WIT

Domaine Pujol - Les Gaillards 7 €/ 35 €
(Pays D'oc IGP- 100% Chardonnay)

Mooie gele kleur met groene tint, weerspiegelt alle kenmerken van een chardonnay met zijn bloemige en fruitige aroma's, vleugje anijs met minerale ondertonen, mond is krachtig! Ideaal als aperitiefwijn of in combinatie met tapas, vis, wit vlees, kaas en dessert.

#ROOD

Bodegas Lan Rioja Crianza
(100% Tempranillo) 7 €/ 35 €

Kleur van deze wijn is intens kersenrood, in de neus ruik je aroma's van rood fruit zoals aardbei, framboos en cranberry met impressies van vanille en toffee. De smaak van deze zijdezachte crianza is vol en gestructureerd gevolgd door een lange aangename afdrank, ideaal in combinatie met diverse koude voorgerechten, pasta, pizza, kip en gegrild rood vlees.

HONGER

#SUGGESTIES

Linguine N'Duja°Scampis 26 €
N'Duja is een Calabrese worst, dat wordt gesmolten in tomatensaus. Pittig! (1,3,8)

Vol au vent 22 €
Parelhoen°kip°shitake°boschampignons°friet(1,2,7,9)

Roggevlugel 27 €
Boter°Kappertjes° Friet °Salade (3,7,10)

Slibtongetjes van de Kust 28 €
Witloofsalade ° pommes allumettes (3,7,10)

Dunne Lende Argentinië 300gr 32,5€
saus naar keuze: Hofmeester/chimichurri/bearnaise/
champignons/peper (7,10) + 4 €

Parmigiani aubergine (7) 23 €

Steak BBB 25 €
saus naar keuze: Hofmeester/chimichurri/bearnaise/
champignons/peper (7,10) + 4 €

#SALADES & CO

Salade geitekaas 21 €
walnoten • appel • spek (5,7)

Burrata°groene asperge 22 €
Knolseldercreme ° kruidenolie (7,10)

Caeser Salade 22 €
Traaggegaarde kip°ansjovis°salade°parmesaan°croustons °
Pancetta (1,2,7,10)

#FAVORIETEN

Kaaskrokot - 2 stuks (1,2,7) 15 €

Garnaalkrokot - 2 stuks(1,2,7,8) 18 €

Extra salad bowl +3 €

Balletjes in tomatensaus(1,2). 19,5 €

Américain préparé 23,5 €
friet • salade (2,10)

Italiaanse rundstartaar 24,50 €
ruccola • pijnboompitten • parmesaan °zongedroogde
tomaat • (7)

Dry Aged burger. 23 €
augurk • cheddar • pancetta • friet (1)

Homemade ravioli (7 stuks). 24 €
Vulling van: ricotta • spinazie • zongedroogde tomaat
Afgewerkt met:kruidenolie(extra vergine-) • boontjes •
ruccola • parmesaan(1,7)

Thai Curry Veggie/Kip of Scampis .22/24/27€
Kokosmelk °Rijst ° Groenten (1,3,8 & 11)

Ribbs op der plank 22,5 €
fris slaatje ° Friet

Spaghetti bolo (1) 16 €

Mayo(2, 10) 1 €

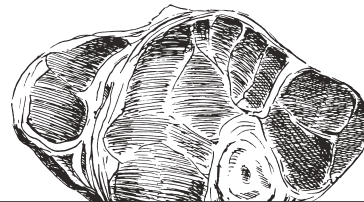
#KIDSPROOF

Balletjes in tomatensaus • friet 12 €

Chicken of fish nuggets • friet 12 €

Ribbs op de plank • friet 12 €

Bolo. 10 €



Meer dan 6 ? Beperk je keuze, dan gaat het sneller. Oooh ja, dit ook nog:
graag 1 rekening per tafel = 1 betaling per tafel.

Allergenen?

1.Gluten 2.Ei 3.Vis 4.Pinda 5.Noten 6.Soja 7.Lactose 8.Schaaldieren 9.Selderij 10.Mosterd
11.Sesamzaad 12.Sulfiet 13.Lupine