

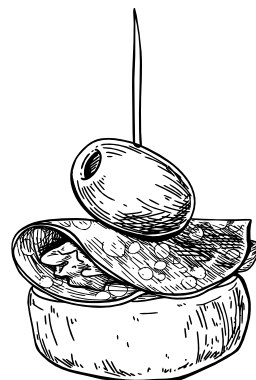
# APEROTIME

## #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 Aperò .....	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 en limoen OF Red Dragon (koude rode vruchten thee) .....	5

## #TAPAS TO SHARE

Jamon Serrano .....	10
Saganaki (gebakken Griekse kaas) (1, 7) .....	12
Pizzette Tomaat °guanciale (1, 7) .....	12
Pizzette Truffel, scamorza °ruccola 1, 7) .....	13
OINK Pulled Pork balletjes (1) [5 stuks] .....	15
Houmous (11) .....	8
Bruschetta San Marzano (4st) (1) .....	13
Nobashi panko °sambal dip .....	12
Calamares a la romana °homemade tartaarsaus (1) .....	12



# WIJN VAN DE MAAND 7/35€

## #WIT

Muri Gries - Pinot Bianco - Alto Adige DOC2023

Goudgele wijn met lichtgroene schijn. Fruitige aroma's van rijpe appel en een frisse, citrus afdrank. Deze droge wijn is mineraal, met de nodige body. Ideaal bij gegrilde vis of gebakken vis. scampis of zelfs vegetarische keuken.

## #ROOD

L'Oca Ciuca - Chianti Riserva - DOCG 2019

Robijnrode wijn met mooie schittering. Houtgelagerd. Zowel fruitige aroma's van zwarte bessen, rode bessen en pruimen, als zachte tinten kruidigheid en vanille. De tannines zijn aanwezig, maar niet overheersend en deze wijn heeft een zachte afdrank. Ideaal bij gegrild vlees, wit vlees en gevogelte of pastabereidingen.



# HONGER

## #SUGGESTIES

Lams Yuvetsi (1,7) .....	27	
Ragu van lam ° fetacreme°griekse pasta		
Spaghettti Vongole°Buchot + Caccio Pepe .....	27/29	
Witte wijn° look° platte peterselie° tomaat (Room) (1,3,8,7)		
Parmigianni aubergine (7) .....	25	
Tomatensaus° aubergine°scamorza° pecorino		
Tartaar van zalm(3,7,11) .....	26	
wasabiroom ° krieltjes		
Asperges op Vlaamse wijze (2,3,7) MET zalm .....	28/34	
Met Krieltjes		
Picanha ° gepofte aardappel ° chimichurri .....	29	
Argentijnse steak ° salade avocado° zure room		
Rib Eye (Cube Roll)(1) .....	32	
saus naar keuze: Hofmeester/chimichurri/bearnaise/champignons/peper (7,10) .....		+ 4
Filet Pur 250gr .....	34	
saus naar keuze: Hofmeester/chimichurri/bearnaise/champignons/peper (7,10) .....		+ 4
Ravioli Veggie ° Burrata (1) .....	27	
Ravioli ° poellée van tomaat, creme van butternut , burrata , ruccola		

## #SALADES & CO

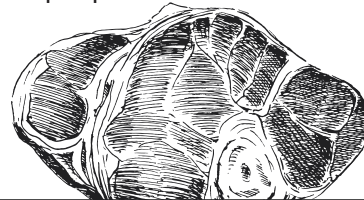
Salade geitekaas .....	22
geitekaas°appel°spek°druif	
Caeser Salade .....	22
kip · ansjovis · parmesaan · croutons · Pancetta (1,2,5,10)	
Burrata ° Seizoensgroenten(5,7) .....	22

## #FAVORIETEN

Kaaskroket - 2 stuks (1,2,7) .....	15	
Garnaalkroket - 2 stuks (1,2,7,8) .....	21	
Extra salad bowl .....	+3,5	
Balletjes in tomatensaus (1,2) .....	22	
Américain préparé .....	24,50	
friet · salade (2,10)		
Italiaanse rundstartaar .....	25,50	
ruccola · pijnboompitten · parmesaan · zongedroogde tomaat · 5,(7)		
Dry Aged burger (1,7,10) .....	23,50	
augurk · cheddar · pancetta · friet ° konfijt van ajuin (1)		
Homemade ravioli (7 stuks) .....	24	
<u>Vulling van:</u> ricotta · spinazie · zongedroogde tomaat <u>Afgewerkt met:</u> kruidenolie(extra vergine-) · boontjes · ruccola · parmesaan (1,7)		
Steak BBB .....	25	
saus naar keuze: Hofmeester/chimichurri/bearnaise/champignons/peper (7,10) .....		+ 4
Slibtongen 2 stuks Noordzee (3,10) .....	31,5	
Frisse salade · pommes allumettes		
Ribbs op de plank 1 rack .....	25,5	
fris slaatje · Friet (1,10)		
Spaghetti bolo (1) .....	16,50	
Mayo (2, 10) .....	1	

## #KIDSPROOF

Balletjes in tomatensaus · friet .....	12
Chicken nugget .....	12
Fish nuggets· friet .....	12
Ribbs op de plank · friet .....	12



## GROTERE GROEP?

Zijn jullie met meer dan 6?  
Beperk je keuze tot 3, dan gaat het sneller.

Oooh ja, dit ook nog:  
graag 1 rekening per tafel = 1 betaling per tafel.

## ALLERGENEN

- |           |                 |               |
|-----------|-----------------|---------------|
| 1. gluten | 6. soja         | 11. sesamzaad |
| 2. ei     | 7. lactose      | 12. sulfiet   |
| 3. vis    | 8. schaaldieren | 13. lupine    |
| 4. pinda  | 9. selderij     |               |
| 5. noten  | 10. mosterd     |               |