

# Diner



Veel van onze gerechten lenen zich voor shared dining. Momenteel een erg populair concept, meerdere gerechten op tafel. Deze gerechten deel je met je tafelenoten, dus meer verschillende smaken tijdens je diner.

## BITES

<b>Mini artisjokken</b>	10
<i>Franse vinaigrette</i>	
<b>6 Truffelkroketjes</b>	
<i>Oma Bobs met rucola en truffelmayonaise</i>	
<b>Ebi fry shrimp</b>	12
<i>4 Gefrituurde grote gamalen, sriracha, yuzu mayonaise, koriander en bosui</i>	
<b>Ossenworst</b>	11
<i>Amsterdamse ossenworst, komkommeratjar, gebakken uitjes, wasabidressing, sesamsaus en zeewiercrackers</i>	
<b>6 Wieringer garnalenkroketjes</b>	12
<i>Cornichons, mosterdmayonaise</i>	
<b>Gefrituurde inktvis</b>	14
<i>Salade met tomaat, rode ui, feta, merlotazijn en aioli</i>	

## Seafood

### VOORGERECHTEN

<b>Oesters</b> Vanaf 3 stuks !!!	
<b>French style</b>	per stuk 3,5
<i>Sjalotjes in merlot-azijn, brood, boter en tabasco</i>	
<b>Japanese style</b>	per stuk 3,5
<i>Wasabi-dressing, yuzumayonaise, bosui, crispy zeewier en furikaké</i>	
<b>Gegratineerd</b>	per stuk 4
<i>Camarque boter, knoflook, peterselie, panko en Parmezaanse kaas</i>	
<b>Blikje Beari kaviaar 30 gram</b>	45
<i>Blini's, boter en crème fraiche</i>	
<b>Zalm- en coquilletartaar</b>	15
<i>Rauwe zalm, coquille, komkommer, zalm- en haringkaviaar, ponzu en sesamsaus</i>	
<b>Hollandse garnalen salade</b>	16
<i>Noordzee garnalen, avocado, little gem, zoetzure tomaat, citroengras-mayonaise</i>	
<b>Gerookte paling in't groen</b>	18
<i>Gerookte paling, palingmousse, groene kruidensaus, cress, tiny peppers en croutons.</i>	
<b>Romige vissoep</b>	15
<i>Huisgemaakte vissoep, goed gevuld met vis schaal en schelpdieren Geserveerd met rouille en brood</i>	

### VOORGERECHTEN

<b>Brinjal met fetatzatziki</b>	12
<i>Huisgemaakte spicy chutney van aubergine en courgette. Feta-tzatziki, cranberries, merlot-azijn en focaccia</i>	
<b>Burrata</b>	12
<i>Extra romige mozzarella, doperwtengazpacho (mint en avocado) en tomatencroutons</i>	
<b>Eendenpate en koud gerookte eendenborst</b>	13
<i>Op rucola met een Cumberland vinaigrette, cranberries en pijnboompitten</i>	
<b>Jamon Iberico de Cebo (Pata Negra)</b>	16
<i>Iberico ham met brioche-toast, gekonfijte tomaat en truffelmayonaise</i>	

### MAALTIJDSALADES

<b>Salade landaise</b>	24
<i>Krokant gebakken reepjes gekonfijte eend, spekjes en paddenstoelen op een salade met maïs, koud gerookte eendenborst, cranberries, vijgen en Dijonmosterd-dressing</i>	
<b>Salade choriatiki</b>	18
<i>Fetazaki, tomaat, Taggiasche en zwarte olijven, paprika, komkommer, rode ui, Za'atar, Merlotazijn en olijfolie</i>	
<b>Oosterse vissalade</b>	25
<i>Frisse groene salade met rauwe zalm, Hollandse garnalen en gerookte paling, avocado met een Thaise sojadressing</i>	

### HOOFDGERECHTEN

<b>Yellow vegan curry</b>	21
<i>Thaise curry, linzen, courgette, zoete paprika, spinazie, geroosterde bloemkool, pappadums en basmati</i>	
<b>Pinsa Melanzane</b>	24
<i>Cheesy lasagne van aubergine, courgette, Parmezaanse- en oude kaas afgetopt met gegrilde zoete paprika op Romeins pizzabrood</i>	
<b>Gamba à la plancha</b>	30
<i>Op de plaat gebakken easy peel wilde Argentijnse gamalen met peterselie, knoflook en limoen. Geserveerd met stokbrood en salade</i>	
<b>Spaghetti con scampi e coquille</b>	28
<i>Verse spaghetti, langoustinestaartjes coquilles, zeekraal en huisgemaakte pomodori passata.</i>	
<b>Viscurry</b>	29
<i>Tom kha kai, zalm, langoustines, coquilles, bosui, lamsoren beukenzwam, krieltjes, koriander en zoetzuur gmarineerde cherytomaatjes</i>	
<b>Catch- zie onze specials</b>	
<b>Peppersalmon</b>	24
<i>Geroosterde zalmfilet, zwarte peper, romige groene pepersaus, gekonfijte tomaat en venkel</i>	
<b>Lebanese style lamb-spaghetti</b>	25
<i>Verse spaghetti met een stoof van lamsvlees in witte wijn, Za'atar, knoflook, sjalotjes, paprika, courgette en pittenmix</i>	
<b>Ribeyes teak 'oriental' peperjus</b>	25
<i>Geserveerd met briochebrood en aardappelsalade</i>	
<b>Ribeye steak</b>	32
<i>Royal Black Angus ribeye steak, Madeirajus, luchtige bearnaise, asperges in pancetta, geroosterde peen en krieltjes</i>	

## Cold seafood platter

<b>Bereidingstijd minimaal 30 min. vanaf 2 personen p.p.</b>	42
Oesters	
Langoustines	
Hollandse gamalen	
Zalm- en coquilletartaar	
Koude sauzen, toast en stokbrood	

### ZIE OOK ONZE SPECIALS

## Side dishes

**Crispy frites** 4  
met Dijonmayonaise

**Salade** 5  
Gemengde sla, gemarineerde cherytomaatjes, kappertjes, croutons, olijven en caesardressing

## BOURGONDISCHE KAASPLANK

6 soorten kaas met o.a. Schiermonnikogers kaas en notenbrood  
14

## DESSERTS

<b>Flat white Martini</b>	11
<i>After diner cocktail met Baileys, wodka en espresso</i>	
<b>Eton mess 'De4Dames'</b>	13
<i>Aardbeien, blauwe bessen, meringue, mascarpone en sorbetijs</i>	
<b>Mango and vanilla</b>	12
<i>Vanille- en mangoijs, mango espuma, blauwe bessen, kokos- en pandancake</i>	
<b>Chocolate and orange</b>	11
<i>Chocolademousse, sinaasappels, mascarpone, gekonfijte sinaasappel</i>	
<b>Strawberry and wine sabayon</b>	13
<i>Hollandse aardbeien, witte wijnsabayon, roomijs van cheesecake en aardbeien en atsina cress</i>	

## Visconserven

Alle blikjes 12

Blikjes vis geserveerd met stokbrood, aïoli en een huisgemaakte tapenade van tomaat, zoete paprika, olijven en kappertjes

Ortiz bonito del Norte - witte tonijn in olijfolie

Minerva makreel – makreelfilet in pikante olijfolie

Ortiz sardinas – sardines in olijfolie

## Charcuterie-plankjes

Onze charcuterie is afkomstig van het Italiaanse huis Levoni en worden geserveerd met cornichons en onze huisgemaakte tapenade van tomaat.

Een plankje met één soort 10

Combinatieplankje tot drie soorten 15

Paisanella

*Salami met een grove structuur van pancetta en zwarte peper uit Sicilië*

Ventricina

*Licht pikante salami uit Abruzzo met chilipeper, paprika, en venkelzaad*

Schiacciata Romana

*Platte stevige kruidige salami uit Rome*

CastelSpeck

*Licht gerookte en gedroogde magere bacon uit de Italiaanse Alpen*

Finocchiona

*Fijne salami met venkelzaad*

Porchetta

*Rollade van gekookt en gekruid buikspek met zwoerd*



**Lekker flesje wijn met een borrelhapje voor thuis?  
Kom eens langs bij onze Vinotheek met wijnen uit  
eigen import op Middenstreek 29.**

