

Veel van onze gerechten lenen zich voor shared dining. Deel meerdere gerechten met je tafelgenoten en proef meer verschillende smaken tijdens je lunch.

<b>BITES</b>	
<b>Mini artisjokken</b> <i>Frans mosterdvinaigrette</i>	10
<b>Aïolidip</b> <i>Aïoli, mojo rojo en pistou met naanbrood</i>	7
<b>Padrón peper</b> <i>Gefrituurde Padrón pepers met zeezout, gerookte amandelen en grote gele rozijnen</i>	7
<b>6 Truffelkroketjes</b> <i>Oma Bobs met rucola en truffelmayonaise</i>	10
<b>Karaage</b> <i>Tempura van kip met ají verde en chilisaus</i>	11
<b>4 of 8 Rundvlees bitterballen</b> <i>Dijonmayonaise</i>	5 / 10
<b>4 Wieringer garnalenkroketjes</b> <i>Met gefrituurde peterselie, Dijonmayonaise en mosterdkaviaar</i>	11

## Belegde broodjes

<b>Donker desem Friese boeren kruidnagelkaas</b> <i>Appelstroop, rucola, mosterddressing en cranberries</i>	7
<b>Naan vegan</b> <i>Mojo rojo, avocado, pijnboompitten, veldsla, gegrilde paprika en asperge</i>	9
<b>Naan culatta</b> <i>Culatta (exclusieve Italiaanse 16 mnd. gedroogde ham), gekonfijte tomaat, mojo rojo, olijven, Parmezaanse kaas en pistou</i>	13
<b>Naan tonijn</b> <i>Mojo rojo, tonijn, kappertjes, gekonfijte tomaat, olijven, gegrilde paprika, ei en aioli</i>	12
<b>2 Rundvleeskroketten van de Bourgondiër</b> <i>op desembrood, sla, mosterdkaviaar, augurk en Dijonmayonaise</i>	10
<b>2 Waddengarnalen kroketten</b> <i>op desembrood, sla, mosterdkaviaar, augurk en Dijonmayonaise</i>	13

<b>OESTERS</b> <i>Vanaf 3 stuks</i>	
<b>French style</b> <i>Sjalotjes in merlot-azijn, brood, boter en tabasco</i>	per stuk 4
<b>Japanese style</b> <i>Wasabi-dressing, yuzumayonaise, bosui, crispy zeewier en furikaké</i>	per stuk 4,5
<b>Blikje Beari kaviaar 30 gram</b> <i>Blini's, boter en crème fraîche</i>	45

## Gerechten met het formaat van een voor- of tussengerecht

<b>Tom kha</b> <i>Thaise kokossoep met shiitake, beukenzwam, lamsoren, bosui en cherytomaat</i>	9
<b>Tom kha zalm</b> <i>Shiitake, beukenzwam, bosui, rode paprika, bieslookolie en koriander met verse zalmfilet</i>	14
<b>Brinjal met fetatzatziki</b> <i>Spicy chutney van aubergine en courgette, feta-tzatziki, cranberries, merlot-azijn en naan</i>	12
<b>Burrata en tomaat</b> <i>Extra romige mozzarella, gekonfijte tomaat en sesam-sjalot dressing</i>	12
<b>Zalm tiradito</b> <i>Plakjes rauwe zalm in een marinade van mango en habanero pepertjes met mini komkommer, crispy kikkererwten en gekonfijte zoete biquinho pepertjes</i>	16
<b>Tonijn ceviche</b> <i>Blokjes yellowwin tonijn, avocado, bosui, rode pepertjes, citrusdressing, en yuzumayonaise</i>	16
<b>Jamon Iberico en Queso Pedro Ximinez</b> <i>Cebo Ibericoham en kaas van koe, schaap en geit verrijkt met zoete Pedro Ximinez sherry met balsamico zilverui en crumble van truffel</i>	18

<b>Charcuterie</b>	
<i>vanaf 2 personen p.p. 16</i>	
<i>Culatta, Jamon Iberico de Cebo, Salame Pisanella en Iberico chorizo</i>	
<i>Geserveerd met brood, Camargue boter, olijven en dadels</i>	

## Salades

<b>Caesar salade</b> <i>Little gem, croutons, ei, Parmezaanse kaas zontomaatjes en caesardressing</i>	11
<ul style="list-style-type: none"> <li>• met warme kippendijen <span style="float: right;">+ 3</span></li> <li>• met blikje Ortiz ansjovis <span style="float: right;">+ 6</span></li> </ul> <i>(minder zout en boterzacht)</i>	
<b>Tagliatta di manzo</b> <i>Gebakken biefstukreepjes op salade van rucola, zontomaatjes, olijven, Parmezaanse kaas en balsamicodressing</i>	19

<b>Salade Landaise</b> <i>Gebakken reepjes gekonfijte eend, spekjes en cashewnoten op een salade met o.a. gerookte eendenborst, cranberries, croutons, dadels en mosterddressing</i>	kl. 15 gr. 26
---	---------------

<b>Patatje rendang</b>	
<i>Krokant gebakken frites met rendang met salade, sesamdressing, gebakken uitjes en mayonaise</i>	
17	

## Hoofdgerechten

<b>Vissoep</b> <i>Rijk gevulde romige vissoep met vis schaal -en schelpdieren. Geserveerd met brood en rouille</i>	18
<b>Mujadara en burrata</b> <i>Libanese rijst-en linzenschotel met groene asperges en puntpaprika, burrata, verse groene kruiden en mojo rojo</i>	24
<b>Linguine di mare</b> <i>Langoustines, gamba's en coquilles met verse linguine, zeekraal, huisgemaakte passata en knoflook</i>	28
<b>Stracotta di manzo al vino rosso</b> <i>Toscaanse stoofpot van Black Angus beef en rode wijn. Met crispy pancetta, gegrilde asperges en linguine</i>	29

<b>Seafood and Nduja</b>	
<i>De basis voor deze gerechten is een rijke volle jus van kippenbouillon, tomaat, chorizo en Nduja (een pittige smeerbare salami uit Calabrië)</i>	
<i>Gevuld met coquilles, gamba's, octopus, langoustinestaartjes en fregola</i>	
32	

## Side dishes

<b>Crispy frites</b> <i>met Dijonmayonaise</i>	4
<b>Sriracha frites</b> <i>Knapperige frites, srirachamayonaise en feta</i>	8
<b>Side salade</b> <i>Gemengde sla, zontomaatjes, kappertjes, croutons, olijven en caesardressing</i>	5

## Desserts

<b>Bourgondische kaasplank</b> <i>5 soorten kaas met o.a. Schiermonnikogers kaas en krentenwegge</i>	14
<b>Flat white Martini</b> <i>After diner cocktail met Baileys, wodka en espresso</i>	11
<b>Dame Blanche</b> <i>Vanilleijs, slagroom en warme chocoladesaus</i>	7
<b>Sorbetijs en merengue</b> <i>2 Smaken sorbetijs op vanille-merengue met een lemongrass-lime leave rood fruit coulis</i>	12
<b>Espresso ijs</b> <i>Met tiramisuschuim, koffielikeur, lange vingers en karamelsaus</i>	12
<b>Aardbeien Romanoff</b> <i>Aardbeien gemarineerd in onze limoncello met mint, mascarpone room en bourbon vanille ijs</i>	13

Wij informeren u graag over passend (dessert)wijnen.

# LUNCH



**Heeft u een lekker wijntje gedronken?**

In februari 2024 is onze wijnwinkel en kledingzaak Moody's aan de Middenstreek geopend. Daar vindt u een royaal assortiment wijnen die wij zelf importeren.

Naast onze wijnen is daar meer te shoppen, kom gerust langs !

