

Gastrobar

H O U D T V A N E T E N

KOUD

Ceviche zeebaars zoetzure komkommer - radijs - wakame	12.00	Kalfstartaar piccalilly - gefrituurde eierdooier - mosterdmayonaise	10.00
Gebrande tonijn tataki nori chips - 24 maanden gerijpte soyasaus	12.00	Geroosterde seizoensgroenten vegan tzatziki dip	8.00
Knoflook- zeezout - karkuma brood avocadodip	7.00	Burrata met oude aceto balsamico Champagne tomatenbouillon - dragon	10.00
Oesters 3 stuks sinaasappelvinaigrette	9.00	Klassieke carpaccio basilicumpesto - Parmigiano Reggiano - pijnboompitten - rucola	10.00

WARM

Black Angus spiesjes chimichurri	11.00	Oudwijker Lazuli fritots vijgen chutney	9.00
Gastrobar chicken gegrilde kippendij - spicy kokos tikka masala saus	9.00	Bitterballen van eendenbout aardbeienmosterd - 6 stuks	8.00
Short ribs naanbrood - tomatenmarmelade	9.00	Crispy rice roll zalm - groene asperge - avocado	12.00
Rode curry tempura gamba's mango dip	9.00	Huisgesneden friet mayonaise	5.00
Lamsspiesjes rozemarijn mosterd	11.00	Hummus burger vegan cheddar - augurk - srirachasaus - gefrituurde uienringen	8.00

GASTROBAR SPECIALS

Proeverij van 4 koude en 4 warme gerechten to share (vanaf 2p)	35.00 p.p.
Black Angus ribeye (250 gram) huisgesneden friet - salade	25.00
Geroosterde zeebaars calamares- gamba's - schuim van kreeft	25.00
Blini's met kaviaar blikje kaviaar - verse blini's	22.50

DESSERTS

Gastrobar oublies champagne ijs (2 stuks)	6.00
Dessert to share beste wat we hebben (vanaf 2p)	9.00 p.p.
Chocoladetruffel taart karamel - espresso - goud	9.00
Citrus dessert merengue - bergamot - verveine sinaasappelijs	9.00

