

DINER

vanaf 17:00 uur

OM ALVAST TE DELEN

Baquette 7.5 

stokbrood met gezouten roomboter

APERITIEF

Fladderak Spritz 9.5

met Groninger citroen-kaneel-kardemom likeur en Cava Brut

Aperol Spritz 11

klassiek

Kir Royal 9.5

met crème de cassis en Cava Brut

WATER

San Pellegrino 0,25 cl | 0,75 cl 4 | 7.5

bruisend

Aqua Panna 0,25 cl | 0,75 cl 4 | 7.5

plat

WIJNARRANGEMENT

3-gangen 19.5

3-gangen halve glazen 12

WIJN



Bubbels

Villarnau Dom Potier Cava Brut 7 | 36

Macabeo - Penedès, Spanje

Boschendal Brut 8 | 42

Chardonnay, Pinot Noir - Zuid-Afrika

Boschendal Brut Rosé 8 | 42

Chardonnay, Pinot Noir, Pinotage - Zuid-Afrika

Wit

Masi Modello 6 | 32

Pinot Grigio - Veneto, Italië

Boschendal Boschenblanc 7 | 36

Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Chardonnay - Zuid-Afrika

Boschendal 1685 8 | 42

Chardonnay - Zuid-Afrika

Rosé

Boschendal The Rose Garden 7 | 36

Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinotage, Shiraz - Zuid-Afrika

Château Sainte Roseline Prestige 43

Cinsault, Grenache Blanc, Syrah - Côtes de Provence, Frankrijk

Rood

La Grassa Selezione 6 | 32

Primitivo - Puglia, Italië

Boschendal Lanoy 7 | 36

Cabernet Sauvignon, Merlot - Zuid-Afrika

Boschendal 1685 8 | 42

Pinotage - Zuid-Afrika

MENU ENG



Bar Bistro



DINER

vanaf 17:00 uur

CHEF'S SUGGESTIE

3-gangen Bistro menu 42.5

We vertellen graag het menu van de dag. Deze gerechten zijn ook los te bestellen.

Compleet verzorgd diner 79

3-gangen Bistro menu, mineraalwater, aperitief, 3-gangen wijnarrangement en afsluitend koffie of thee met friandises.

VOORGERECHTEN

Soep van knolselderij en truffel 9.5

met krokante aardappel en kaviaar van mosterdzaadjes

Currysoep 9.5

van pompoen, linzen en wortel met kokos en olie van limoenblad

Carpaccio van Groninger Blaarkop 15.5

met basilicum crème, Pecorino kaas en gedroogde tomaat

Tataki van tonijn 16.5

met wasabi crème, ponzu vinaigrette, komkommer en radijssoorten

of met Tataki van watermeloen 

Paté van Iberico ham 15.5

met getoast brioche brood, Pata Negra en olijvenjam

Buratta Fritta 14.5

gepaneerde en gefrituurde Burrata met tomatenjam, microsla en geschaafde Pecorino

BIJGERECHTEN

Franse frietjes 4.5

geserveerd met dragonmayonaise

Gebakken aardappeltjes 4.5

met rozemarijn en knoflook

HOOFDGERECHTEN

Bistro Steak 26.5

met truffeljus, paddenstoelen ravioli, knolselderij en saus van eekhoorntjesbrood

Zeebaars à la plancha 24.5

met gremolata, risotto van Groningse granen, pompoen en spinazie

Verse pasta met saus van schaaldieren 22.5

met gamba, courgette en geschaafde Pecorino kaas

Vadouvan curry 22.5

met wintergroenten en kokos, geserveerd met een Groningse mini eierbal
of zonder mini-eierbal 

Open ravioli 20.5

gevuld met ratatouille van pompoen, linzen en paddenstoelen met saus van eekhoorntjesbrood en kruidenolie

Bistro Burger 18.5

van Black Angus met kropsla, bacon, tomatenjam, blauwe kaas (optioneel) en gefrituurde uienringen. Geserveerd met frites.

Beyond Meat Burger 18.5

met tomatenjam, kropsla, avocado en gefrituurde uienringen. Geserveerd met frites.

DESSERTS

Tartelette van lemoncurd 8.5

ingemaakte bosvruchten en mascarpone

Parfait van amarene kersen 8.5

witte chocolade en merengue

Warm chocoladetaartje 8.5

met gepocheerde peer, vanille-ijs en amandelen

Sorbetijs van stoofpeer 8.5

met schuim van specerijen en pure chocolade

 vegetarisch
 veganistisch

Heb je dieetwensen en/of voedselallergieën? Vertel het ons!
Onze medewerkers staan je graag te woord.

Bar Bistro

NOK