

<b>BIEREN</b>	Jour De Fete, session IPA 4%	€5
	Zieke geest, Tripel 8%	€6
	Hoogheid, Belgian strong ALE 9%	€6
<b>L. DRINKS</b>	Gin Tonic	€13
	Skinny Vodka	€12
<b>DESTILLATEN</b>	Rum - Bacoo 11 years	€13
	Whisky - Macallan Gold Double Cask	€15
	Whisky- Highland Park 12 years	€15
	Whisky - Laphroaig Quarter Cask	€16
	Armagnac - Castarede VSOP	€12
	Cognac - Courvoisier VSOP	€13
<b>WATER &amp; FRISDRANKEN</b>	Water	€3,00
	Spuitwater	€3,00
	Water 0,5 L	€5,50
	Spuitwater 0,5 L	€5,50
	Druivensap: Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Merlot	€6,00
	Coca-Cola	€3,00
	Coca-Cola zero	€3,00
	Fanta	€3,00
	Thomas Henry Tonic Water	€4,00
Thomas Henry Dry Tonic (Low calorie)	€4,00	
Thomas Henry Ginger beer	€4,00	
<b>WARME DRANKEN</b>	Americano	€3,50
	Espresso	€3,50
	Double Espresso	€5,00
	Cappuccino	€4,50
	Flat White	€5,50
	Latte	€4,50
	Thee: Zwart, Groen, Kamille, Rood fruit, Munt	€4,50



bar • boutique • education

**WINE & FOOD**

**Schuimwijnen**

Crucifix Cuvée Grand Reserve Brut, Champagne €13

*Pinot Noir, Chardonnay*

Sohns Cuvée Pascal, Rheingau, Duitsland €10

*Weissburgunder, Spätburgunder, Riesling*

**Rosé**

Rousseau Freres Noble Joue, Loire, Frankrijk €7

*Pinot Munier, Pinot Noir, Pinot Gris*

Sohns Rosé, Rheingau, Duitsland €8

*Spätburgunder*

Di Sipio Cerasuolo d'Abruzzo, Italië €7,5

*Montepulciano*

**Wit**

Jordan River Crispy White, Jordanië €7,5

*White blend*

Anthony Road, Finger Lakes, USA €8,5

*Pinot Gris*

Spioenkop wines Cristal, Elgin Vallei, Zuid-Afrika €9

*Chardonnay*

Red newt Cellar Tango Oaks, Finger Lakes, USA €10

*Riesling*

Sohns Geisenheimer Monchspfad, Rheingau, Duitsland €9,5

*Weissburgunder*

Sparapani Donna Cloe, Marche, Italië €11

*Verdicchio*

Karam Wines, Libanon €10,5

*Albariñ*

Fulkerson Winery, Finger Lakes, USA €7,5

*Muscat Ottonet*

**Orange**

Katunar Festivum, Krk, Croatië €10

*Zlahtina*

Sohns Orange, Rheingau, Duitsland €11

*Riesling*

Mas Delmas Ceci n'est pas un Rancio, Corbières, Frankrijk €8

*Grenache Gris, Grenache Blanc, Muscat Petit Grain*

**Rood**

Quinta De Fafide Reserva Tinto, Douro, Portugal €7,5

*Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca*

Villa Bellangelo, Finger Lakes, USA €9

*Cabernet Franc*

Kallmeti Prestige, Albanië €10,5

*Kallmet*

Morande Vigno, Maule Vallei, Chili €10

*Carignan, Syrah*

Anthony Road, Finger Lakes, USA €8,5

*Lemberger, Cabernet Franc*

Arhonto Krgovic, Montenegro €11

*Vranac*

Spioenkop wines Cristal, Elgin Vallei, Zuid-Afrika €9,5

*Syrah, Cabernet France*

Brotherhood winery, Finger Lakes, USA €8

*Cabernet Sauvignon*

**Specials (75 ml)**

Oak Farm Vineyards Il Padrone, Californië €11

*Zinfandel (Dessert wine)*

Berthet Bondet, Jura, Frankrijk €12

*Savagnin (Droog)*

Château de Gayon, Pacherenc du Vic Bilh, Frankrijk €10

*Petit Manseng (Dessert wine)*

**To Start**

Cerignola Olijven	€6,00
Gishnis Dip	€9,00
<i>Yoghurt dip met dille, munt en walnoten, geserveerd met krakers</i>	
Portie brood	€4,50

**Cold Cuts**

Paleta Iberico Bellota	€22,00
<i>100% Pata Negra</i>	
Secreto 07	€21,00
<i>Rubia Gallega (rund)</i>	
Artisan dry Sausage board	€14,00
<i>Dagelijkse selectie</i>	

**Say cheese!**

Selectie kazen "Van Tricht"	€21,00
<i>Dagelijkse selectie van 3 kazen met brood</i>	
Saint-Félicien uit de oven	€21,00
<i>Door "Van Tricht" geselecteerd, geserveerd met dadels en brood</i>	

**Canned Food**

Nuri Portugese Sardines	€10,00
<i>Keuze uit olijfolie of pittige olijfolie, geserveerd met toastbrood</i>	
Nuri Portugese Makreel	€10,00
<i>Keuze uit olijfolie of pittige olijfolie, geserveerd met toastbrood</i>	

**Refreshing Food**

Hummus Pimente €13,00

*Hummus met geroosterde paprikas in olijfolie, geserveerd met flatbread*

Savage Salmon €16,00

*Huisgerookte wilde zalm met rode biet*

Vittelo Tonato €15,00

*Dun gesneden kalfsvlees in tonijnsaus, met kappertjes en rucola*

Burrata Pomodoro €14,00

*Italian Burrata with tomaten salsa*

**Warmly Yours**

Yakitori chicken €14,00

*Gegrilde kippenspiesjes met Japanse marinade*

Mirza & Lavash €12,00

*Gerookte auberginepuree met tomaat en knoflook*

Gambas a la plancha €16,00

*Gegrilde pittige gambas*

Signature Ossenstaart kroket €19,00

*Huisgemaakte ambachtelijke vleeskroket*

“Slow cooked” Duroc ribs €18,00

*Ibericoribben in granaatappelsiroop en ginmarinade*

**Sweet temptation**

Zomer dessert €10,00

*Op basis van vanille, aardbeien en citrus*