



vanaf 17.00 uur

OM ALVAST TE DELEN

Versgebakken desembrood 8.5 
met luchtige beurre noisette

Dungesneden Pata Negra 10.5
met chips en knoflook mayonaise

Burrata met geroosterde tomaten 14.5 
crispy chili olie en getoast brood

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 21

3-gangen halve glazen 13.5

WIJN



Bubbels

Vilarnau 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 Boschen Blanc 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, Syrah - Zuid-Afrika

Château Sainte Roseline Prestige 43
Cinsault, Grenache, Syrah - Côtes de Provence, Frankrijk

Rood

La Grassa Selezioni 6 | 32
Primitivo - Puglia, Italië

Boschendal Lanoy 7 | 36
Cabernet Sauvignon, Merlot - Zuid-Afrika

Boschendal 1685 8 | 42
Pinotage - Zuid-Afrika

Bar Bistro





vanaf 17:00 uur

CHEF'S SUGGESTIE

3-gangen Bistro menu 45

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

Groninger mosterdsoep 8.5

met uitgebakken spekjes en appel
zonder spekjes

Kantonese tomatenbouillon 9.5

met crispy gyoza, bosui en taugé

Steak tartaar 16.5

op briochetoast met een mini-eierbal, jonge bladspinazie en luchtige Brander mayonaise

Zachtgegaarde zalmforel 15.5

met dressing van mierikswortel en dille, rode biet, selderij en krokante aardappel

Falafel 14.5

met bloemkoolcrème, harissa mayonaise, feta, sugarsnaps, suikersla en dukkah

BIJGERECHTEN

Franse frietjes 5.5

geserveerd met Brander mayonaise

Aardappel crisps 9.5

met truffelmayonaise en Grana Padano

Groene salade 5

met kruidendressing en tomaat

HOOFDGERECHTEN

Bistro Steak 29.5

met crème van gebakken artisjokken, Choronsaus, gegrilde groene asperges, polenta en saus van zwarte peper

Zachtgegaarde varkenswang 26.5

met vadouvanjus, aardappelmousseline, peen, schuimsaus van gerookte amandel en abrikoos

Zeebaars à la plancha 27.5

met couscous, antiboise van tomaat en saus van pimentpeper

Saffraanrisotto 19.5

met tomaat, groene asperges en Parmezaans kaas
vegan mogelijk

Mediterrane couscous 19.5

met Ras el Hanout, gegrilde groenten en saus van tomaat

Bistro Burger 20.5

van rund op een pretzelbun met cheddar, suikersla, gekonfijte uien, tomaat en burgersaus

Beyond Meat Burger 20.5

op een pretzelbun met cheddar, suikersla, gekonfijte uien, tomaat en burgersaus
vegan mogelijk

de burgers worden geserveerd met friet en Brander mayonaise

DESSERTS

Limoenmousse 9.5

met parfait van witte chocolade, blondie en amandel

Sticky dadelcake 9.5

met karamel, vanille en krokante honing

Mochi van mango 9.5

met vinaigrette van passievrucht, kokosschuim, meringue en spekkoeke van pandan
vegan mogelijk

vegetarisch
 veganistisch

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

Bar Bistro

