

DINER

vanaf 17.00 uur

OM ALVAST TE DELEN

Knoflookbrood 9 

met Grana Padano

Parmaham met crème van buratta 14.5

gel van balsamico, tomaat en focaccia

Bospeen met crème van buratta 14.5 

geroosterde perzik, basilicum olie, pistache en focaccia

APERITIEF

Fladderak Spritz 9.75

met Groninger citroen-kaneel-kardemom likeur en Cava Brut

Aperol Spritz 11.5

klassiek

Kir Royal 10

met crème de cassis en Cava Brut

WATER

San Pellegrino 0,25 cl | 0,75 cl 4.1 | 7.7

bruisend

Aqua Panna 0,25 cl | 0,75 cl 4.1 | 7.7

plat

WIJNARRANGEMENT

3-gangen 22

3-gangen halve glazen 14.5

WIJN



Bubbels

Vilarnau Dom Potier Cava Brut 7.5 | 37.5

Macabeo - Penedès, Spanje

Boschendal Brut 8.5 | 42.5

Chardonnay, Pinot Noir - Zuid-Afrika

Boschendal Brut Rosé 8.5 | 42.5

Chardonnay, Pinot Noir, Pinotage - Zuid-Afrika

Wit

Masi Modello 6.5 | 32.5

Pinot Grigio - Veneto, Italië

Boschendal Boschen Blanc 7.5 | 37.5

Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Chardonnay - Zuid-Afrika

Boschendal 1685 8.5 | 42.5

Chardonnay - Zuid-Afrika

Rosé

Boschendal The Rose Garden 7.5 | 37.5

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

Château Sainte Roseline Prestige 45

Cinsault, Grenache, Syrah - Côtes de Provence, Frankrijk

Rood

La Grassa Selezioni 6.5 | 32.5

Primitivo - Puglia, Italië

Boschendal Lanoy 7.5 | 37.5

Cabernet Sauvignon, Merlot - Zuid-Afrika

Boschendal 1685 8.5 | 42.5

Pinotage - Zuid-Afrika

Bar Bistro



DINER

vanaf 17:00 uur

CHEF'S SUGGESTIE

3-gangen Bistro menu 49.5

We vertellen graag het menu van de dag. Elke gang is ook los te bestellen en te combineren met de À la carte kaart.

Compleet verzorgd diner 89

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 bieslook
zonder spekjes 

Kantonese tomatenbouillon 9.5

met crispy gyoza, bosui en taugé

Gemarineerd buikspek 15.5

met een crème van bosui en tofu, zoetzure pompoen, vinaigrette van tom ka kai en een pinda salsa

Zachtgegaarde zalm 15.5

met een schuimige saus van langoustine, geserveerd met een frisse salade van aardappel, krab en appel

Krokante falafel 15.5

met een crème van bloemkool, sugarsnaps, gebrande little gem, feta en dukkah
vegan mogelijk 

BIJGERECHTEN

Franse frietjes 5.5

geserveerd met Brander mayonaise

Aardappel wedges 6.5

met truffelmayonaise en Grana Padano

Groene salade 5

met croutons en Caesar dressing

HOOFDGERECHTEN

Bistro Steak 32.5

diamanthaas met groene asperges, jus van chimichurri, gerookte hollandaise en een crème van knolselderij

Zachtgegaarde rundersukade 25.5

met jus en een schuim van sanbaizu, paddenstoelen XO, groentenbitterbal en bospeen

Heilbotfilet 25.5

met een saus van rendang, krokante rijst, sugarsnaps, geroosterde bloemkool en crème van bloemkool

Gnocchi met Bleu d'Auvergne 19.5

met een saus van pompoen en salie met spinazie
vegan mogelijk 

Gekonfijte prei 19.5

met een schuim van aardpeer en Parmezaan, pommes dauphine, hazelnoot en zoet-zure paddenstoelen

Bistro Burger 22.5

van rund op een briochebun met cheddar, little gem, rode uiencompote, tomaat en burgersaus

Beyond Meat Burger 22.5

op een briochebun met cheddar, little gem, rode uiencompote, tomaat en burgersaus
vegan mogelijk 

de burgers worden geserveerd met friet en Brander mayonaise

DESSERTS

Mousse van framboos en limoen 9.5

met ijs van pistache, spongecake van pistache, frambozengel en yoghurt crumble

Sticky bananencake 8.5

met miso karamel, crème fraîche en gesuikerde pinda's

Scroppino sorbet 9.5

geserveerd met schuim van limoncello en een cake van gezouten citroen
vegan mogelijk 

Cremeux de Bourgogne 11.5

met scrocchi en balsamico

 vegetarisch
 veganistisch

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

Bar Bistro

NOK