

# Koud

## **Oester (per stuk) 5**

pompernikkel | citroen | sjalot

## **Pata negra 15**

dungesneden | 30 gram

## **Oscietra kaviaar 20**

blini | crème fraîche | 5 gram

## **Steak tartaar 20**

mrij | vijg | olijf | piment d'esplet

## **Kaasvitrine**

per soort 4

drie soorten 10

## **Sardine (Ortiz) 12**

tomaat | ambachtelijk brood

# Warm

## **Escargot**

6 stuks | kruidenboter 12

12 stuks | kruidenboter 22

## **Oester (per stuk) 5**

bbq | antiboise | sherry

## **Bitterbal 6**

6 stuks | mosterdmayonaise

## **Truffelrisotto 15**

extra vergine olijfolie

# Zoet

## **Sterrenbonbon 2**

passievrucht | dragon | yoghurt

## **Macaron 2**

pinda | karamelbotercrème

## **Brownie 2,5**

## **Friandises 4**

# Cocktails

## **Americo** 10

rode vermouth | Campari | Red Bull

## **Rob Roy** 10

vermouth | angostura | whisky

## **Bobby's** 13

premium tonic | kruidnagel | sinaasappel

## **Havana Cooler** 13

rum | munt | ginger ale

## **Kir speciaal** 15

Champagne | braam

## **Espresso Martini** 10

espresso | Eristoff | Kahlua

# Mousserend aperitief

## **Henriot** 16

premier cru | Champagne

## **Jacquesson** 18

739 | Champagne

## **MiM** 9

brut | cava

## **Belstar** 9

DOC Valdobbiadene | prosecco

## **Jeio Rose** 10

brut | spumante

# Open wijnen

Vraag uw gastheer of gastvrouw naar de verschillende open wijnen