

TAPAS2GO

UNWRAP. SHARE. CELEBRATE



EAT YOUR GREENS

Veggie stoverij kikkererwten - winterse groenten	€10,00
mini veggie burger (2 st) rode biet - rucola - sweet pickle	€8,00
Taco pulled shitake (2 st) geroosterde koolsalade - cranberry	€8,00
wintergroentjes	€7,00
champignons in look	€7,00

DOWN TO EARTH

huisbereide patatas bravas	€9,50
mashed potatoes parmezaan - truffel	€9,50
scoops	€6,00

KEEP IT COOL

grazing board o.a. brie, serrano, manchego, wildpate, brood, dips, crackers, fruit...	€12,00/pers
carpaccio pata negra vijg - manchego	€14,00
carpaccio veggie rode biet - geitenkaas	€8,00
carpaccio zalm zalm - limoen - verse kruiden	€12,50

ALL-TIME essentials

brood met aioli	€4,00
aioli	€1,50

BEEF-ING UP THE MENU

albondigas winter spiced (7 st) gehaktballetjes - cranberry	€10,00
wildstoverij everzwijn - hert - ree - wortel - champignon - zilverui	€12,00
mini rundsburger (2 st) aioli - provençaalse saus	€8,00
taco pulled pork (2 st) geroosterde koolsalade - cranberry	€10,00

WHAT CAME FIRST?

gevogelte stoverij o.a. fazant, parelhoen - bospaddenstoelen	€12,00
mini chickenburger (2 st) mango chutney - rucola - cheddar	€14,00
taco pulled chicken (2 st) geroosterde koolsalade - cranberry	€10,00

SHRIMP-LY THE BEST

vis stoverij o.a. kabeljauw, zalm...	€12,00
mini scampiburger (2 st) bun - aioli - rucola	€12,00
taco scampi popcorn (2 st) lime jalapeño mayo - geroosterde koolsalade	€10,00

FRY ME TO THE MOON

gefrituurde mengeling (10 st) kaas - cheddar jalapeno - serrano - calamares	€12,00
---	--------

To finish

dessertenplank (3 st/pers) €12,00/pers
o.a. trio van taarten - mini éclair - mini Berlijnse bol

dessert kaasplank €6,50/pers
combinatie assortiment aan kazen en dessert

TIP

wij raden 2 à 3 gerechten per
persoon aan