

## BORRELHAPJES • SNACKS

<b>Brood met hummus en tomatentapenade</b> 🌿	• 5,50
Bread with hummus & tapenade of sundried tomatoes	
<b>Bella di Cerignola olijven</b>	• 5,00
Bella di Cerignola olives	
<b>Kalfsbitterballen</b> Holtkamp (6)	• 6,75
Small veal croquettes	
<b>Kaassoufflé</b> (6) 🌿	• 6,75
Small cheese soufflé	
<b>Garnalenbitterballen</b> Holtkamp (6)	• 9,50
Small shrimp croquettes	
<b>Gamba's in knoflookolie met stokbrood</b> (4)	• 12,50
Gamba's in garlic oil with french bread	
<b>Kaasplankje</b> 🌿	• 11,50
<i>vier kazen - brood - vijgencompote</i>	
Cheese platter: four kinds of cheese - bread - figue compote	
<b>Vleesplankje</b>	• 12,50
<i>serranoham - pastrami - droge worst - rillettes - brood</i>	
Meat platter: serranoham, pastrami, dried sausage, rillettes & bread	
<b>Koude borrelplank</b>	• 12,50
<i>kaas - droge worst - pastrami - Bella di Cerignola olijven - brood - hummus - tomatentapenade</i>	
Cold finger food: cheese - dried sausage - pastrami - Bella di Cerignola olives - bread - hummus - tomato tapenade	
<b>Bittergarnituur mix</b> (10)	• 12,50
<i>mini loempia's - kaassoufflé - kalfsbitterballen - garnalenbitterballen</i>	
Warm finger food : mini springrolls - cheese soufflé - veal croquettes - shrimp croquettes	

## BIER • BEER

Heineken fluit (22 cl)	• 3,40
Heineken vaas (25 cl)	• 3,60
Heineken pint (50 cl)	• 7,00
La chouffe (25 cl)	• 5,20
Ijwit van Brouwerij 't IJ	• 4,50
Brand IPA	• 4,90
Affligem blond (30 cl)	• 4,75
Affligem dubbel (30 cl)	• 4,75
Affligem triple (30 cl)	• 5,20
Duvel (33 cl)	• 5,20
Mort Subite kriek (25 cl)	• 4,50
Wieckse Witte	• 4,50
Strongbow gold (33 cl)	• 4,75
Sol (33 cl)	• 4,75
San Miguel 0.0% (33 cl)	• 3,60
Brand Weizen 0.0% (33 cl)	• 3,60
Amstel Radler 2% (30 cl)	• 3,50

## GIN • TONIC

<b>Gordon's</b> citroen	• 8,50
lemon	
<b>Bombay Sapphire</b> limoen - munt	• 11,00
lime - mint	
<b>Hendricks</b> komkommer - jeneverbes	• 11,00
cucumber - juniper	

## MIX • COCKTAILS

<b>Aperol Spritz</b>	• 6,50
Aperol - prosecco - sparkling water	
<b>Limoncello Spritz</b>	• 6,50
Limoncello - prosecco - sparkling water - lime - fresh mint	
<b>Mojito</b>	• 10,50
classic   strawberry   mango	
<i>Virgin mojito (0% alc.)</i>	• 7,50
<b>Espresso Martini</b>	• 10,50
vodka - Kalhva - espresso	
<b>Dark 'n stormy</b>	• 10,50
Dark rum - gingerbeer - lime - brown sugar	

# ◆ DRANK & BORREL ◆

## WIJN • WINE

### WIT

Cuarenta Vendimias

Verdejo, Rueda, Spanje

licht - tropisch fruit - fijne citrus

GLAS KARAF FLES

4,75 • 17,50 • 26,50

Domaine Malet

Sauvignon Bl., Touraine, Frankrijk

droog - fris - fruitig

5,50 • 20,25 • 29,75

Maison les Aubes

Grande Réserve Chardonnay, Frankrijk

eikenhout - volromig - fris

5,25 • 19,50 • 28,50

Domain des Hates,

Chablis, Chardonnay, Frankrijk

droog - mineraliteit - licht rokerig en kruidig

- • - • 38,50

### ROSÉ

Château de Fonscolombe 2019,

Coteaux d'Aix-en-Provence, Frankrijk

droog - fris - rijp zomerfruit

5,50 • 20,25 • 29,75

### ROOD

Ferrante Governo All'Uso 2016

Italië

vol - rood en donker fruit - zachte tanines

4,75 • 17,50 • 26,50

Weingut Nelles,

Spätburgunder (Pinot Noir), Duitsland

fruitig - licht rokerig - zachte tanines

5,75 • 21,75 • 32,50

Rioja Ondalán Crianza,

Spanje

aromatisch - donker fruit - lichte houtrijping

5,50 • 20,25 • 29,75

Emilio Fidora,

Valpolicella Ripasso DOC, Monte Tabor, Italië

harmonieus - donkere kersen - fluweel - houtlagering

- • - • 35,50

### BUBBELS

Cava Nadal,

Corpinnat Nadal Brut Reserva, Penedes, Spanje

zacht - rijp fruit - elegante bubbel

5,50 • - • 29,75

Bonnet-Ponson,

AOC Champagne Premier Cru Brut

fris - fijne mousse - rijik - brioche - geroosterde noten

- • - • 55,00