

OST bar & kitchen

sectie c

WIJNTIPS

LUNCH

- #bisouro € 5,5
Marokkaanse tuinbonensoep met ingelegde citroen, baharat en geroosterde amandel
- #copa di parma op zuurdesembrood € 9,5
brood van dagbakker040 met muhammara en gebrande lenteui vinaigrette
- #extra beleggen boerenkaas op zuurdesembrood € 8,5
brood van dagbakker040, kaas van boerderij v.d. Poel, met nectarinechutney
- #citroenrisotto met 63°C ei € 12,5
met venkel, doperwt, basilicum & parmezaanse kaas
- #specials: zie bord bij de trap

HAPPEN

- #huisgemaakte lichtgerookte hoemoes met flatbread € 8,5
en gedroogde citrus en knoflook
- #kroketjes (per stuk) € 1,0
keuze uit oesterzwam, serranoham of kabeljauw - met basilicum-mayo
- #kaas van Jokkmokk € 12,5
4 kazen met druivenjam en toast
- #charcuterie € 14 MILENRAMA
huisgemaakte paté, parmaham, spaanse worst en kipsalade met druivenjam en toast
- #groenten om te delen € 11,5 CASSAGNOLES
ingelegde groenten, dadelpistacheballetjes, falafel, muhammara en toast
- #gravad lax € 12,5 VINHA DE TORRAO
met mierikswortelcrème, zoetzure groenten en roggetoast
- #24h buikspek € 11,5
met hazelnoot, baharatlak en zoetzure groenten
- #huisgemarineerde olijven € 4,0

HOOFD (ook te bestellen via indnoven.nl en thuisbezorgd)

- #zalm en papillotte € 19,5 CASSAGNOLES
met citroendilleboter in aluminiumfolie gegaarde zalmoot met aardappel/bloemkoolpuree, geroosterde bospeen en doperwtjes
- #couscous met wortel, harissa en abrikoos € 15,0
geroosterde groenten en kruidenyoghurt
- #Thaise curry met malse sucade € 19,0
met paprika, rettich, taugé, wortel, bamboescheuten en witte rijst

ERBIJ

- #zuurdesembrood met gezouten boter en olijfolie € 5,5
- #frietten met mayonaise € 3,5
- #geconfijte potato bites met zwarte-knoflookcrème € 6,5

ZOET

- #huisgemaakt ricotta-ijs met boerenjongens, amandelkruim en calvados-appelstroop € 6,0
- #pastel de nata met framboos en witte chocoladecrumble € 3,2

ZIE VERDER ONZE SPECIALS OP HET KRIJTBORD BIJ DE TRAP