

*zarza*

## **FOLIE**

Coquille St-Jacques, pompoen, duindoornbes

Hand gepelde grijze garnalen, bloemkool, hoeve ei

Schelvis, boerenkool, peterseliewortel, ponzu

English breakfast

4-gangen: 57.00

4 passende wijnen: 24.00

Optioneel: kaasbordje « Van Tricht »: 12.00

Menu's worden per tafel geserveerd.

Uw bedieners vandaag informeren u graag over allergenen.

*zarza*

**ZITA**

Coquille St-Jacques, pompoen, duindoornbes

Heldere bouillon, fazant, wonton, paksoi

Varkenswang, mais, winterpostelein, zig zag \*

Spaans hert, knolselder, veenbes

English breakfast

5-gangen: 64.00

4-gangen: 57.00 (zonder « \* »)

3 of 4 passende wijnen: 18.00 / 24.00

3 of 4 passende bieren: 13.00 / 16.00

Optioneel: kaasbordje « Van Tricht »: 12.00

Menu's worden per tafel geserveerd.

Uw bedieners vandaag informeren u graag over allergenen.

*zarza*

Enkel als voorgerecht, wordt gepresenteerd per persoon (24.60 pp)

**TAPAZARZA**

**GEZELLIG TAFELEN EN ONTDEKKEN**

Tapas samengesteld uit onze menu's

*De vegetarische variant*

Coquille St-Jacques, pompoen, duindoornbes

*Pistache, pompoen, duindoornes*

Hand gepelde grijze garnalen, bloemkool, hoeve ei

*Bloemkool, hoeve ei*

Heldere bouillon, fazant, wonton, paksoi

*Heldere bouillon, fijne groentjes, paksoi*



## HOOFDGERECHTEN

### CATCH OF THE DAY

Sliptong (2st.), meunière, seizoen groentjes, pommes pont neuf 30.00

Schelvis, boerenkool, peterseliewortel, ponzu 32.00

### BUTCHER'S CHOICE

USA Prime Hiltonbeef, bavette, sjalot, bordelaise 36.00

Spaans hert, knolselder, veenbes 35.00

Fazant, witloof, bosschampignons, fines champagne (2p.) 30.00 pp.

### VEGE

Fregola Sarda, pompoen, peterseliewortel, feta 25.50

*zarza*

## DESSERTS

Wekelijks aangepast dessert	11.00
English breakfast	11.80
Dame blanche minute	9.80
Kaasjes geselecteerd & gerijpt door kaasmeester Van Tricht	13.80