

*zarza*

## **FOLIE**

Tonijn, koolrabi, citrus, sesam, yuzu & nashi peer

Twee maal Mechelse asperge, kabeljauw wang, zeekraal, tuinkruiden

Rode poon, venkel, gegrilde paprika, ingemaakte citroen, venusschelpjes, jus van bouillabaisse

Aardbei, cake van olijfolie, ijzerkruid, verse hoeve kaas

4-gangen: 56.00

4 passende wijnen: 24.00

Optioneel: kaasbordje « Van Tricht »: 12.00

Uw bedieners vandaag informeren u graag over allergenen

*zarza*

**ZITA**

Tonijn, koolrabi, citrus, sesam, yuzu & nashi peer

Carabinieri gamba, geroosterde paprika, feta, groene asperge \*

Gelakt buikspek, Mechelse asperge, selder, granny smith, cider azijn, pistache

Hoevekip uit de Gers, doperwtjes, verse look, morilles, jus van morilles en oude balsamico

Aardbei, cake van olijfolie, ijzerkruid, verse hoeve kaas

5-gangen: 62.80

4-gangen: 56.00 (zonder « \* »)

4 of 5 passende wijnen: 24.00 / 30.00

4 of 5 passende bieren: 16.00 / 19.00

Optioneel: kaasbordje « Van Tricht »: 12.00

Uw bedieners vandaag informeren u graag over allergenen



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

**TAPAZARZA**

### **GEZELLIG TAFELEN EN ONTDEKKEN**

Twee koude & twee warme tapas samengesteld uit onze menu's met een leuke extra  
*De vegetarische variant*

Tonijn, koolrabi, citrus, sesam, yuzu & nashi peer

*Salade van quinoa, koolrabi, citrus, sesam, yuzu & nashi peer*

Mechelse asperge, kabeljauw wang, zeekraal, tuinkruiden

*Mechelse asperge, gepocheerd eitje, zeekraal, tuinkruiden*

Mechelse asperge, krokant, waterkers

*Mechelse asperge, krokant, waterkers*

Gelakt buikspek, Mechelse asperge, selder, granny smith, cider azijn, pistache

*Coeur de boeuf, Mechelse asperge, selder, granny smith, cider azijn, pistache*



## HOOFDGERECHTEN

### CATCH OF THE DAY

Grietbot, meunière, wortel, artisjok, pommes pont neuf 34.50

Suggestie: Chenin Blanc Pearlstone by Rhebokskloof 2013, Hemel-en-aarde vallei 33.00

Rode poon, venkel, gegrilde paprika, ingemaakte citroen, venusschelpjes, jus van bouillabaisse 29.00

Suggestie: Campania Falanghina Blanc IGT 2011, Donnachiara 34.80

### BUTCHER'S CHOICE

Black Agnus, wortel, artisjok, pommes pont neuf 34.00

Suggestie: Barolo « Margheria », Massolino 77.00

Hoevekip uit de Gers, doperwtjes, verse look, morilles, jus van morilles en oude balsamico 32.00

Suggestie: « Pactus » Quinta do Carneiro, Lisboa 34.80

### VEGE

Risotto van tomaat, burrata, gepekelde groentjes 24.00

Suggestie: Château de Jau Blanc 2011, Côtes de Roussillon 30.30

*zarza*

## DESSERTS

Wekelijks aangepast dessert	11.00
Aardbei, cake van olijfolie, ijzerkruid, verse hoeve kaas	11.80
Dame blanche minute	9.80
Kaasjes geselecteerd & gerijpt door kaasmeester Van Tricht	13.80