

zarza

ZITA

Zwaardvis, limoen, zeekool & oesterblad

Coquilles, aardpeer, hazelnoot, rucola cress

Supplement truffel: 6.00 euro

Gebakken ganzenlever, bloedworst & rode kool (*)

Griet, spitskool, schorseneren, oude balsamico (**)

Fazant, witloof, boschampignons, fin champagne saus

Kaasbordje volgens marktaanbod (*)

Mandarijn, chocolade, pepernoot

4-gangen (zonder *): 57,00 euro

5-gangen (zonder **): 64,00 euro

6-gangen: 74,00 euro

7-gangen (met kaasbordje): 82.00 euro

4, 5, 6 passende wijnen: 24.00 - 30.00 - 36.00 euro

Uw bedieners vandaag informeren u graag over allergenen.

zarza

Wordt gepresenteerd per persoon (24.60 pp)

VOORGERECHT

GEZELLIG TAFELEN EN ONTDEKKEN

Tapas samengesteld uit onze menu's

De vegetarische variant

Zwaardvis, limoen, zeekool & oesterblad

Pistache, pompoen, duindoornes

Coquilles, aardpeer, hazelnoot, rucolacress

Bloemkool, hoeve ei

Gebakken ganzenlever, bloedworst & rode kool

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
Mandarijn, chocolade, pepernoot	11.80
Dame blanche minute	9.80
Kaasjes geselecteerd & gerijpt door kaasmeester Van Tricht	13.80