





















BORREL

DE GEHELE DAG TE BESTELLEN

GEROOKTE AMANDELEN   	3.10
GROTE GROENE OLIJVEN   	4.50
BROOD met citroen-basilicum dip en aioli  / kan  +1,-	6.00
KROKANTE BUFFALO BLOEMKOOL met spicy dressing en avocado ranch sauce   vegan	6.00
GAMBA'S AL AJILLO met rustique stokbrood  / kan  +1,-	8.00
BOERENKAAS met grove mosterd  	6.00
NACHO'S met cheddar, mais, jalapeños, guacamole en crème fraîche  	9.50
MILU FRIED CHICKEN met BBQ saus (5 stuks)	6.00
RENDANGKROKETJES van rundvlees met ananas-sambal (3 stuks)	7.50
QUESADILLA met gepofte paprika, Kalamata olijven en feta 	7.50

LET'S FRY!

BITTERBALLEN (6 stuks)	6.00
LOEMPIAATJES met eend en sesamsaus (6 stuks) 	7.00
KAASSTENGELS (6 stuks) 	6.50
CRUNCHY CHICKEN (6 stuks) 	7.00
GEMENGD BITTERGARNITUUR (20 stuks van de 4 hierboven)	20.00

KAZEN PER 50 GRAM

STEL EEN EIGEN KAASPLATEAU SAMEN

OUDE BOEREN STOLWIJKER een 24 maanden stevige, harde gerijpte kaas, met een pittige en karakteristieke smaak.	4.50
BRIE DE MEAUX "koning der kazen" uit Frankrijk met een typische rauwe melksmaak	4.60
OSSAU IRATY een uit Frans-Baskenland halfharde kaas, gemaakt van schapenmelk.	5.50
CASTELLO MARQUIS een gewassen korstkaas met een zachte, romige en licht pittige bite. Subtiële smaak van tropisch fruit, groene paprika & blauwschimmel.	5.50
DELFTS BLAUW een twee maanden traditioneel gerijpte blauwader kaas uit Brabant.	5.00

Wordt geserveerd met bijpassende garnituren en toast, zonder is het 

