

WIJNEN

WIT

Pinot Grigio Recas Winery, Roemenië <i>perzik, abrikoos en citrusvruchten</i>	4,50	22,50
Chardonnay Lenwood, Californië, Verenigde Staten <i>vol, vanille, zacht</i>	6,00	30,00
Sauvignon Blanc Waka, Marlborough, Nieuw Zeeland <i>citrus, passievrucht, fris</i>	6,00	30,00
Weissburgunder Karl Pfaffmann, Pfalz Duitsland <i>fruitig, bloemig, vleugje peer</i>		30,00
Verdejo Garayes, Rueda, Spanje <i>tropisch fruit, citrus, groene kruiden</i>		27,50

ROOD

Merlot Recas Winery, Roemenië <i>rijp fruit, karamel, mokka, rond</i>	4,50	22,50
Tempranillo Finca la Estacada, La Mancha, Spanje <i>blauwe bessen, vanille, zacht</i>	6,00	30,00
Primitivo Nero Marone, Puglia, Italië <i>kers, bosbes, intens</i>	6,00	30,00
Spätburgunder Karl Pfaffmann, Pfalz, Duitsland <i>kersen, pruimen, kruidig</i>		27,50
Malbec San Felipe, Mendoza, Argentinië <i>rijp zwart fruit, specerijen</i>		27,50

ROSÉ

Pinot Noir Recas Winery, Roemenië <i>aardbei, framboos, fruitig</i>	4,50	22,50
---	------	-------

DESSERT WIJN

Coteaux du Layon Chenin Blanc, Domaine des Trottières, Frankrijk <i>honing, abrikoos, zoet</i>	5,00	
---	------	--

BUBBELS

Prosecco piccolo Donna Gloria, Veneto, Italië <i>appel, peer, perzik, citrus</i>	6,00	
Champagne Tribaut, Champagne, Frankrijk <i>gedroogd fruit, appel, honing, bloemig</i>		80,00

Good
Music
Fine
Food
Nice
Drinks

Z
m
n
c

THE MIX

MENU

CHEF'S SPECIAL

4-gangen verrassingsmenu

39,50

In samenwerking met Herberg Onder de Linden uit Aduard presenteren wij onze nieuwe kaart. Onder de Linden staat bekend om zijn duurzame keuken, waar lokale ingrediënten worden gecombineerd met Aziatische smaken en kruiden. Diezelfde filosofie proef je terug in het Chef's Special menu: vier verrassende gangen, bereid met de mooiste producten van het seizoen.

À LA CARTE

 vegan

VOORGERECHTEN

Bao bun pulled duck 10,00

eend / rode kool salade / citrus soja dressing / koriander

 **Groninger mosterdsoep** 8,50

crème van truffel / dille / citroenolie

Tartaar van gedroogde rode biet 9,50

rucola mayonaise / stroop van balsamico / krokante parmezaan

 **Broodje van de bakker** 8,00

huisgemaakte hummus / olie / roomboter / tapenade

HOOFDGERECHTEN

 **Fattoush salade** 19,50

gebakken köfte / pitabrood / tomaat / komkommer / radijs / tahin

 **Citroen fregola** 21,00

paddenstoelen / pistache / zongedroogde tomaat / pangrattato

Saté ajam 19,50

groene atjar salade / sticky rice / kokosschuim / pinda dip

Lamsrump in een kruidenkorst 24,50

in vadouvan-olie gekonfijte topinamboer / Hasselback aardappel / lamsjus

Rode poon 22,50

gebrande witlof / groene-appel relish / mandarijnlolie

NAGERECHTEN

 **Sticky toffee pudding** 9,00

bloedsinaasappelijs / crème van butterscotch / hazelnoot crumble

Crème brûlée 9,00

tonkabonen / sorbetijs van seizoensvruchten

Alle hoofdgerechten met uitzondering van de maaltijdsalades worden geserveerd met friet, salade en vegan mayonaise