

# *Index*

<i>Pasticceria &amp; Prima colazione</i>	1
<i>Prima colazione</i>	2
<i>Pranzo</i>	3
<i>Antipasti</i>	4
<i>Formaggio</i>	5
<i>Salumi</i>	6
<i>Piccola cena</i>	7
<i>Caffè</i>	9
<i>Tè</i>	10
<i>Succhi di frutta freschi</i>	12
<i>Gin &amp; Tonic</i>	13
<i>Cocktails</i>	14
<i>Vino</i>	15

*Zijn er allergiën waar wij rekening  
mee kunnen houden, vraag dan gerust  
ons personeel om advies*

# Pasticceria

*patisserie 08.00-16.30*

Huisgemaakte appeltaart + slagroom € 0,75	€ 3,50
<hr/>	
Huisgemaakt wisselend gebak	€ 3,50
<hr/>	
Bonbons van 'Chocolaterie Van Dam', per stuk	€ 1,50
<hr/>	
Roombotercroissant met Nutella	€ 3,50

# Prima colazione

*ontbijt 08.00-16.30*

## Compleet ontbijt

<b>Gezonde start;</b>	€ 9,50
Vers fruit salade van het seizoen, Griekse yoghurt, gluten vrije granola, speltmeel cracker en Noord-Hollandse oude kaas	
<hr/>	
<b>Belegen start;</b>	€ 11,00
Wentelteeffe met kaneelsuiker, croissant met aardbeien confituur, roerei van scharreleieren met spek en landbrood	
<hr/>	
<b>Complete start (geserveerd vanaf 2 personen / prijs p.p.);</b>	€ 12,50
Vers fruit salade van het seizoen, Griekse yoghurt, gluten vrije granola, croissant, speltmeel cracker, landbrood, roerei van scharreleieren met spek, Noord-Hollandse oude kaas, wentelteeffe met kaneelsuiker en aardbeienconfituur	

# Prima colazione

ontbijt 08.00-16.30

Roombotercroissant met aardbeienconfituur	€ 3,50
Roombotercroissant met pastrami en belegen kaas uit de oven	€ 6,00
Roombotercroissant met natuurgerijpte oude kaas	€ 4,25
Wentelteefjes van suikerbrood met kaneelsuiker	€ 5,00
Vers fruit salade van het seizoen	€ 4,50
Griekse yoghurt met gluten vrije granola, bosbessen en goji bessen. <i>Vers fruit van het seizoen, extra € 3,00</i>	€ 6,00
Brasilian breakfast; açai, guarana, gluten vrije granola en banaan	€ 6,50
Italian breakfast; toast, ricotta, aceto balsamico, honing en basilicum	€ 6,50

## Op vezelrijk wit- of meerzaden landbrood te bestellen

Pure hagelslag, hazelnootpasta of vruchtenhagel	€ 3,00
Roerei van scharreleieren met gebakken spek	€ 7,00
Roerei van scharreleieren met tomaat en kaas	€ 6,00
Roerei van scharreleieren met bosui en gerookte zalm	€ 7,50
Natuurgerijpte Noord-Hollandse oude kaas met mesclun sla en chutney van rozijnen	€ 6,00
Tosti met Noord-Hollandse belegen kaas, pastrami en Italiaanse tomatenketchup	€ 7,50
Tosti met Noord-Hollandse belegen kaas, tomaat en Italiaanse tomatenketchup	€ 7,00
Tosti met Raclette kaas, Serranoham en honing mosterd mayonaise	€ 7,75

# Pranzo

*lunch 12.00-16,30*

## *Soepen & salades*

Kreeftensoep met room, cognac en een bitterbal van kreeft	€ 7,50
Pakistaanse linzensoep, pappadum en hangop met munt	€ 7,25
Tom Ka Kai op eigenwijze	€ 7,25
Gemengde salade met Noordzee krab, mandarijntjes, gele curry mayonaise en een dressing met grapefruit	€ 13,50
Dungesneden, huisgepekelde carpaccio, mesclun sla, pijnboompitjes, Parmezaanse kaas en een rode ui truffeldressing	€ 12,50
Gemengde salade met Gorgonzola Dolce en in Port gewelde pruimen, compote van appel en peer en een dressing van aardappel en gepofte knoflook	€ 12,50

## *Sandwiches*

*Op vezelrijk wit- of meerzaden landbrood te bestellen*

Gerookte zalm, salade mesclun, krabsalade en komkommer	€ 10,50
Gorgonzola Dolce, salade mesclun en in Port gewelde pruimen	€ 10,50
Weijderijck biologische rundvlees kroketten met Zaanse mosterd	€ 8,00
Ajuma's veggie kroketten met kastanje champignons en massala, geserveerd met mango chutney	€ 9,25
Hamburger van het Schotse Hooglander rund 'hier uit de duinen' met sla, tomaat, augurk, compote van rode ui en smokey whiskey BBQ saus <i>Belegen kaas, extra € 1,00</i>	€ 13,00
Club sandwich; gemarineerde fajita kip met komkommer, sla, gebakken spek, guacamole, jalapeño en tortilla chips	€ 11,50
Ravioli gevuld met radichio en rozemarijn met een saus van Whiskey en Parmezaan	€ 12,00

# Antipasti

*antipasti 12.00-23.00*

Brood met olijfolie, peppadew pesto en gezouten boter	€ 7,00
Bruschetta van tomaat, ui, knoflook en basilicum, <i>per stuk</i>	€ 3,00
Bruschetta van tomaat, ui, knoflook, basilicum en Parmaham, <i>per stuk</i>	€ 4,00
Bruschetta van tomaat, ui, knoflook, basilicum en gerookte zalm, <i>per stuk</i>	€ 4,00
Geay oester, met limoen, peper en zeezout en citroen wodka, <i>per stuk</i> <i>of half dozijn</i>	€ 3,50 € 19,50
Fondue van Hollandse kazen met half zuurdesem landbrood <i>Crudités voor bij de kaasfondue, extra € 4,00</i>	€ 8,75
Plateau met diverse vlees- en worst specialiteiten van onze lokale traiteur <i>Stel uw eigen plateau van 3 soorten samen van onze charcuterie (salumi) kaart</i>	€ 12,50
Plateau van diverse kaas specialiteiten van kaashuis Tromp <i>Stel uw eigen plateau van 3 soorten samen van onze kaas (formaggio) kaart</i>	€ 12,50
Plateau van diverse vis specialiteiten met half zuurdesem landbrood	€ 12,50
Plateau Dodici; diverse kaas-, vlees- en vis verrassingen met bruschetta's en Pane Carasau ( <i>voldoende voor 2 personen</i> )	€ 24,50
Plateau van diverse warm bittergarnituur ( <i>5 stuks</i> )	€ 5,75
Crudités met dip van guacamole	€ 5,25
Handcooked seasalt-pepper chips met smokey whiskey BBQ saus	€ 4,00
Gemarineerde olijven en gezouten nootjes	€ 4,00

# Formaggio

*Stel je eigen kaasplateau van 3 soorten samen uit onderstaande specialiteiten van kaashuis Tromp. Geserveerd met walnoten rozijnen volkoren desembrood.*

## **EXPLORATEUR** ✓

De Explorateur kaas heeft een schijfachtige vorm met een lichte en donzige korst. Van binnen is hij ivoorgeel met een heel zachte en romige structuur. De kaas heeft een volle, milde maar toch ook een complexe smaak. Lekker om mee te beginnen.

## **CHIMAY LE POTEAUPRÉ** ✓

Naast zijn vet lekkere biertjes heeft Chimay nu ook een wel net zo lekker kaasje. Een ronde vorm, mooi rood schimmelkorstje en een smeugig en malse textuur geeft deze kaas een uitgesproken, zuiver en volle smaak. Eén van de lekkerste Trappistenkazen die er is.

## **HOLLANDSE TRUFFEL KAAS** ✓

Een Hollandse kaas met overheerlijke stukjes Italiaanse zomer truffel. Heel lekker voor de snoeperd onder ons.

## **PAPILLON MARGALET** ✓

Een camembert van gepasteuriseerde schapenkaas. Een zachte romige pate zoals je van camembert gewend bent, maar dan met een typisch schapenkaas smaakje.

## **DE BLAUW KLAVER** ✓

Een ambachtelijk bereide Hollandse blauwe kaas uit Kamerik met een Franse slag (uuuh Franse invloed). Een zachte en intense smaak maakt deze kaas zo mooi.

## **SIKKEPIT** ✓

Een oude geitenkaas regelrecht uit Noord-Holland met een rijping van 10 tot 12 maanden. Een pittigerd met een indringende smaak en tegelijk ook een verzachtend zoetje. Bijna een wondertje van kaasgeluk.

# Salumi

*Stel je eigen vleesplateau van 3 soorten samen uit onderstaande specialiteiten.*

*Geserveerd met walnoten rozijnen volkoren desembrood.*

## **CECINA**

Een echte Spaanse delicatessie van gerookt rundvlees. Na een aantal dagen in zout bewaard te worden, vervolgt het zijn weg door 2 a 3 weken gerookt te worden op eikenhout. Hierna wordt het gedroogd voor 7 maanden in speciale droogkamers. Te vergelijken met een Serrano ham, maar dan van rund.

---

## **CHORIZO IBERICO**

Deze wordt ook wel de "grand cru" onder de chorizo 's genoemd. Hij wordt gemaakt van pata negra vlees en op smaak gebracht met wat knoflook en pimiento choricero. Heerlijk om van te snoepen en te lekker om te delen.

---

## **RUNDER PASTRAMI**

Gerookt en gepekeld mager rundvlees volgens traditioneel Roemeens recept door de slaggers van "de Groot". Licht ziltig en rokerig kwa smaak.

---

## **PARMAHAM**

Een traditionele Ham uit Parma. Alles puur natuur, Italiaanse vrije varkens en de voeding van de varkens komt uit de wei die bij de productie van Parmezaanse kaas overblijft. De ham is minimaal 12 maanden gedroogd in de bergwinden en komt uit de provincie Parma met zijn specifieke en kenmerkende klimaat.

---

## **BRANDT EN LEVIE**

Een droge worst met wat zwarte peper gemaakt in Amsterdam van goed gehouden varkens.

---

## **BRANDT EN LEVIE SPECIAL**

Deze droge worst verschilt per 2 weken en wordt ook gemaakt in Amsterdam. Vraag aan 1 van de heren of dames van de bediening wat de special deze keer is en zij of hij wilt u graag helpen.

# Piccola cena

*small dinner 17.00-22.00*

## Starters

Tarte Tatin van bospaddenstoel met gorgonzola, gel van peer en krokant van bloedsinaasappel € 13,00

---

Tataar van krab met een crème van avocado, gebrande hazelnoten en een gel van mandarijn € 13,50

---

Terrine van eendenlever en confit van eendenbout met pistache, compote van appel en peer, met eendenham € 14,00

## Soepen & Salades

Kreeftensoep met room, cognac en een bitterbal van kreeft € 7,50

---

Pakistaanse linzensoep, pappadam en hangop met munt € 7,25

---

Tom Ka Kai op onze "eigenwijze" wijze, Dodici style € 7,25

---

Gemengde salade met Noordzee krab, mandarijntjes, gele curry mayonaise en een dressing met grapefruit € 13,50

---

Dungesneden, huisgepekelde carpaccio, mesclun sla, pijnboompitjes, Parmezaanse kaas en een rode ui truffeldressing € 12,50

---

Gemengde salade met Gorgonzola Dolce en in Port gewelde pruimen, compote van appel en peer en een dressing van aardappel en gepofte knoflook € 12,50

## Supplementen

Frites met huisgemaakte mayonaise € 4,00

---

Verse groenten van het seizoen € 4,00

---

Gemengde salade met dressing € 3,75



## Hoofdgerechten

Tarbotine op de graat gebakken met een frisse aardappelpuree en tuinkruiden, tomaat en taggiasche olijven, met een sauce munière € 17,50

Op de huid gebakken schelvisfilet met paella nero en een schuim van kokkels € 17,50

Saltimbocca "2017" kalfsbiefstuk, aardappel rösti met salie en een schuim van Parmaham en gepofte knoflook € 16,50

"Kip, patat & appelmoes" zacht gegaard piepkuiken, grove friet met truffel mayonaise en huisgemaakte appel compote € 15,50

Hamburger van het Schotse Hooglander rund 'hier uit de duinen', met sla, tomaat, augurk, compote van rode ui en smokey whiskey BBQ saus  
*Belegen kaas, extra € 1,00*

Ravioli gevuld met radichio en rozemarijn, met een saus van Whiskey en Parmezaan € 12,00

Informeer bij de bediening naar de vis- en vleesspecialiteiten van vandaag € *dagprijs*

Laat u verrassen door de keuken; 4 gangen proeverij samengesteld met ingrediënten van onze kaart\* € 37,50

\* *Dit menu serveren wij indien alle gasten aan de tafel hieraan deelnemen*

\* *Bijpassend wijnarrangement (4 glazen) € 20,00*

## Desserts

Gepocherde ananas met hangop, yoghurt crumble en lemon curd ijs € 7,50

"Double Chocolate" Gateau chaud met verschillende bereidingen van chocolade en darkchocolate sorbet € 7,50  
*lets langere bereidingstijd; het chocoladetaartje wordt vers in huis gebakken, hmm..*

Versgebakken Madeleine met dulce leche, stroopwafel kruim en een rum van rozijnen roomijs € 7,50  
*lets langere bereidingstijd; de Madeleine wordt vers in huis gebakken, hmm..*

Scroppino; citroen sorbet met Prosecco en wodka € 6,50

High coffee; 5 verschillende lekkernijen voor bij uw koffie of thee € 5,25  
*Exclusief de koffie/thee van uw keuze*

Bonbons van 'Chocolaterie Van Dam', per stuk € 1,50

Plateau van diverse kaas specialiteiten van kaashuis Tromp € 12,50  
*Stel uw eigen plateau van 3 soorten samen van onze kaas (formaggio) kaart*

# Caffè

## NOBLE TREE

*Koffie kent vele smaken, tonen en specifieke kenmerken, die nauw samenhangen met waar de koffie verbouwd is. De kunst is om verschillende koffiebonen te vermengen tot precies de juiste blend. Noble Tree heeft samen met Dodici twee unieke blends gecreëerd;*

- **Dodici Mandling;** de Manheling staat bekend om zijn volle krachtige en kruidige smaak met een afdronk van donkere chocolade.

- **Dodici Blend;** een blend waar de Ethiopische boon de boventoon voert, deze is aangevuld met mooie arabica uit Brazilië waardoor hij hintten van noten en chocolade bevat maar zijn mooie citrus aciditeit niet verliest.

*De bonen zijn ook per zak verkrijgbaar (250gr.) €12,50*



### LUNGO / DOPPIO € 2,30 | € 3,00

Italiaans voor uitrekte espresso, een volle en stevige koffie uit Ethiopië, Brazilië en Costa Rica.

### ESPRESSO / DOPPIO € 2,30 | € 3,00

Aromatische sterke koffie van gemalen bonen uit Ethiopië en Brazilië. De combinatie van deze twee landen geeft de blend een frisse twist met zoete afdronk.

### ESPRESSO € 2,50 | € 3,30

#### MACHIATTO / DOPPIO

Espresso met een schepje melkschuim.

### AMERICANO € 2,30

Espresso met extra heet water toegevoegd waardoor hij zachter en iets minder sterk smaakt dan een espresso. Te vergelijken met een gewone koffie.

### CORTADO € 2,50

Espresso waar een klein beetje warme melk en melkschuim op geschonken wordt waardoor hij te vergelijken is met een extra sterke cappuccino.

### FLAT WHITE € 3,50

Een typisch Australische koffie, gezet als dubbele espresso, aangevuld met warme melk en een dunne melk-schuimlaag.

### CAPPUCCINO € 2,50 | € 4,00

#### / DOPPIO

Espresso met warme melk en melkschuim, op zo'n manier bereid dat de verhouding tussen espresso, melk en melkschuim precies gelijk is.

### CAFE LATTE € 2,70

Espresso waar veel warme melk en een klein beetje melkschuim aan wordt toegevoegd.

### LATTE MACCHIATO € 3,00

Opgeschuimde melk waaraan een shot espresso wordt toegevoegd. De espresso wordt later toegevoegd waardoor er laagjes ontstaan in de koffie.

### FLAVOURED OR SPECIALS + € 0,50

Voeg een siroop aan je koffie toe, keuze uit caramel, vanille, hazelnoot, witte chocolade.

Heb je liever een alternatief voor melk of cafeïnevrij? Alle koffies

kunnen met amandelmelk, kokos-melk, havermelk, sojamelk of cafeïnevrij worden bereid.

### DODICI SPECIALS € 3,25

#### CHOCOCAPPUCCINO

Cappuccino met witte chocolade siroop, welk afgetopt wordt met een donkere chocoladesaus.

<b>HAZELNOOT-KANEEL-LATTE</b> € 3,50	<b>WARME CHOCOMEL</b> € 2,50
Cafe latte met hazelnootsiroop en vleugje kaneel.	+ slagroom € 0,75
<hr/>	
<b>KIDS CAPPUCCINO</b> € 2,50	<b>SPECIAL COFFEE</b> € 7,50
Speciaal voor de kleintjes een cappuccino bestaande uit warme chocomel en een topping van chocoladesaus.	Irish coffee – Jameson of baileys
	French coffee – Gran Marier
	Italian coffee – Amaretto
	English coffee – Gin
	Kiss off fire – Tia Maria & Cointreau
	Mexican coffee – Tequila & Kahlua
	Spanish – Tia Maria of licor 43

## Tè

<b>THEE VAN THEE CULTUUR</b>	€ 3,00
Traditional Earl Grey / Darjeeling First Flush / Japan Green Sencha / China Finest Jasmine / China Supreme Rose / Formosa Tong-Ting Oolong / Suid-Afrika Rooibos / China Smoky Lapsang / China White Monkey / Verveine / Munt Blad / Kamille Bloemen	
<i>Zie voor de omschrijving van alle theesmaken de pagina hierna</i>	
<hr/>	
<b>VERSE MUNTTHEE</b>	€ 3,00
+ gember en citroen	€ 3,20
<hr/>	
<b>GEMBERTHEE</b>	€ 3,00
<hr/>	
<b>CHAI ROOIBOS LATTE</b>	€ 3,50
Op basis van sojamelk. Een heerlijk kruidige mix van rooibos, kaneel, kardemom, en gember. Eventueel voor de liefhebber met kaneelpoeder.	
<hr/>	
<b>DIRTY CHAI LATTE</b>	€ 3,75
Net als chai rooibos latte, maar dan met een shot espresso.	
<hr/>	
<b>MACHA LATTE</b>	€ 3,50
Op basis van gedroogde groene thee en afgemaakt met warme sojamelk. Boordevol antioxidanten en bevat veel cafeïne.	
<hr/>	
<b>SEIZOEN THEE</b>	€ 3,00
Wisselende verse thee met producten uit het seizoen.	

# Designazione tè

## **TRADITIONAL EARL GREY**

dankt zijn populariteit aan de delicate, fris geurige eigenschappen van de bergamotolie. Deze word gewonnen uit de schil van de citrus achtige vruchten van de bergatmoplant.

---

## **DARJEELING FIRST FLUSH - HOOGGEURIG**

Levendige lentethee met de smaak van zacht zomerfruit zoals: mango, perzik en muskaatdruiven. De thee komt uit de Himalaya en wordt geplukt op een hoogte van 1000-2000 m.

---

## **JAPAN GREEN SENCHA - GROENGEURIG**

Een ongefermenteerde, gestoomde groene thee uit "het land van de rijzende zon". Een thee met een uitgesproken groenige geur gekoppeld aan een volle ronde en romige smaak.

---

## **CHINA FINEST JASMINE - LICHT EN BLOEMIG**

Deze groene thee dankt zijn uitbundige geur aan het bijmengen tijdens de verwerking in China van verse jasmijnbloemen. Na dit traditionele proces, dat parfumeren wordt genoemd, worden de gedroogde jasmijnbloemen uit de thee verwijderd.

---

## **CHINA SUPREME ROSE - ZOETGEURIG**

Deze, op traditionele wijze, in China, geparfumeerde specialiteit heeft een aangename natuurlijke, zoete geur en smaak. Deze 'neus' thee met een zwarte basis, is mild en toegankelijk en wordt bijzonder gewaardeerd door liefhebbers van gearomatiseerde thee.

---

## **FORMOSA TONG-TING OOLONG - LICHT EN BLOEMIG**

De hooggeurige, licht gefermenteerde en tot korrelvorm gerolde topblaadjes worden gebruikt bij de Chinese theeceremonie. Een verfijnde topkwaliteit met een subtiele geur, die lichtjes doet denken aan jasmijn.

---

## **SUID-AFRIKA ROOIBOS - VOLGEURIG**

De naaldjes van de Rooibosstruik geven de drank een rood/oranje kleur en een aromatisch karakter.

---

## **CHINA SMOKY LAPSANG - MILD GEROOKT**

Deze "gerookte" thee met een zéér eigennig karakter, werd oorspronkelijk Tarry Lapsang Souchong genoemd. Volgens de overlevering is deze theesoort per ongeluk ontdekt nadat na het lossen uit zeilschepen, de thee een "rokerig" karakter had gekregen.

---

## **CHINA WHITE MONKEY - LICHT EN MILD**

Deze Chinese specialiteit dankt zijn naam aan de vorm van de "witpunten"; dit zijn de nog niet ontloken blaadjes van de theestruik. Deze thee heeft een vollere smaak dan de Zhu Lie Shan en geeft een aangenaam, fluweelzacht, mondgevoel.

---

## **VERVEINE - ZACHTE CITROENSMAAK**

Verveine, ook wel bekend onder de naam IJzerkruid wordt vooral gewaardeerd vanwege zijn fijne zachte citroensmaak.

---

## **MUNT BLAD - FRISGEURIG**

De drank heeft een lichte afschenk en een duidelijke herkenbare frisse smaak en geur.

---

## **KAMILLE BLOEMEN - ZACHTGEURIG**

Kamille Bloemen kent van oudsher vele toepassingen. De smaak is mild en zacht.

## Succhi di frutta freschi

**JUS D'ORANGE - Succo d'arancia** € 3,50 € 4,00

Jus d'orange van versgeperste sinaasappels voor een goed en gezond begin van de dag. Proef de zomer in de verse sinaasappels.

**KARNEJUS - Latticello con succo d'arancia** € 4,00

De lichtzure biologische karnemelk, gemixt met een verse jus d'orange. Een gezonde zuiveldrink zonder het vet van gewone melk.

## Frullati di frutta

**ANANAS KOKOSNOOT** € 4,00

Een verse fruitshake van ananas en kokos gecombineerd met biologische Olmenhorst appelsap. Een mild zoete shake rijk aan vitamine c, e, ijzer en kalium.

**MANGO MANDARIJN** € 4,50

Een verse fruitshake van mango en mandarijn gecombineerd met biologische Olmenhorst appelsap. Deze shake wordt ook wel de beauty smoothy genoemd vanwege zijn vele vitamines die goed zijn voor huid, haar en gezondheid. Rijk aan koolhydraten, vitamine A, B en C.

**AARDBEI BANAAN** € 4,00

Een verse fruitshake van aardbei en banaan gecombineerd met biologische Olmenhorst appelsap. Banaan en aardbei zoals je nog nooit geproefd hebt, vol van smaak en rijk aan vitamine C en B.

**ACAÏ EN BANAAN** € 4,50

Een verse fruitshake van acai en banaan gecombineerd met biologische Olmenhorst appelsap. Een ware Detox shake, rijk aan anti-oxidanten, gezonde omegavetten, vitaminen, mineralen en vitamine B en C. Heerlijk voor die zware ochtenden en koude dagen.

\* Appelsap vervangen voor een jus d'orange is altijd mogelijk

# Gin & Tonic

## **VL 92 GIN & FENTIMANS TONIC**

€ 11,00

Een Nederlandse Gin met zijn wortels in de jenever traditie een vleugje citrus en een verrassend ingrediënt: korianderblad met Fentimans Tonic en gember.

---

## **CITADELLE GIN & FEVER TREE INDIAN TONIC**

€ 8,00

De productie gebeurt in Cognac volgens oud recept en oude methodes met als gevolg een elegante gin met Fever Tree Indian Tonic, nootmuskaat en sinaasappelzeste.

---

## **BULLDOG GIN & FEVER TREE INDIAN TONIC**

€ 8,00

Onze Engelse huisgin, een heerlijke harmonieuze gin met "12" jaja, botanische kruiden. Lotusbladeren en witte papaver geven deze gin een mooie zachte smaak.

---

## **G'VINE NOUAISSON GIN & FEVER TREE MEDITERANIAN TONIC**

€ 10,00

Een gin gemaakt van vroeg in het jaar geplukte Ugni blanc druiven, mooi floraal, citrus en kruiden met een Fever Tree mediteranian Tonic en wat druiven.

---

## **HENDRICK'S GIN & FENTIMANS TONIC**

€ 9,50

Een aparte frisse smaak met komkommer, minder jeneverbessen en Bulgaarse roos met Fentimans Tonic en verse komkommer.

---

## **AVIATION GIN & FEVER TREE INDIAN TONIC**

€ 11,00

De New Western Dry Gin, florale en kruidige smaken van lavendel, kardemom en sarsaparilla (lievelingskostje van de smurfen) met Fever Tree Indian Tonic, munt en Capersita.

---

## **FIFTY POUNDS GIN & FENTIMANS TONIC**

€ 15,00

Een zachte Gin met salie, zoethout, eucalyptus, mandarijn en een vleugje munt met Fentimans Tonic en zoethout.

---

## **GIN MARE & FEVER TREE MEDITERANIAN TONIC**

€ 10,00

Een Gin met veel body en olieachtige structuur uit Spanje. Je proeft tijm, rozemarijn en basilicum, wordt gedronken met Fever Tree Mediteranian Tonic en tijm en citroenzeste.

---

## **TANQUERAY RANGPUR GIN & FEVER TREE INDIAN TONIC**

€ 10,00

Een Gin met rangpur (kruising tussen mandarijn en citroen). Erg verfrissend met vleugjes laurier en wat gember. Met Fever Tree Indian Tonic en citroengras.

---

## **BOMBAY SAPPHIRE EAST GIN & FENTIMANS TONIC**

€ 10,00

Een Gin met de beste ingrediënten vanuit de hele wereld. Je proeft kruiden, citroengras, pepers en amandelen. Wordt gedronken met Fentimans Tonic en citroengras en zwarte pepers.

---

## **MONKEY 47 & FENTIMANS TONIC**

€ 11,50

Een Gin met 47% alcohol en 47 specerijen. Veel kruiden, peper en toch nog een citrusmaak. Lekker met Fentimans Tonic en wat bramen of besjes.

---

## **CAORUNN GIN & FEVER TREE MEDITERANIAN TONIC**

€ 11,00

Een Schotse Gin met een uitgesproken fruitigheid en lichte toets van honing toch ook weer scherp en aromatisch. Lekker met Fever Tree Mediteranian Tonic en wat appel.

# Cocktails

## ZENZERO € 10,00

Een mix van Scotch and Rye wiskey, zoet en zuur citroen met het pittige van gember.

---

## TITO'S BLOODY MARY € 9,50

Tito's Handmade wodka, tomatensap, verse citroen, tabasco, worcestersaus en selderij.

---

## BELLA RAGAZZA € 9,00

Mediterrane gin met een sparkelende touche of balsamico en aardbeien.

---

## DARK 'N STORMY € 9,00

Donkere Rum, verse limoen en gemberbier. The national drink of Bermuda!

---

## BEACH BOY € 10,00

Te gekke tropical cocktail gebaseerd op tequila, verse limoen en kruiden uit de Caribbean.

---

## AMO TEQUILA € 8,50

Gebaseerd op Tequila, rode vermouthe, sweet and sour grapefruit en roze peper bubbels.

---

## WHEN YOU'RE EXPECTING € 5,50

Gingerbeer, sinaasappel, limoen, munt en een siroop van grapefruit en bosbessen.

---

## WHEN YOU'RE NOT EXPECTING € 8,50

Wodka, selderij/ frambozen shrub.

---

## LA VITA E BELLA € 9,00

Navy Strength gin, roze peper/ komkommer shrub en sparkelende rozen.

---

## THE POLTERGEIST € 9,50

Wodka, Crème de Violette, Campari en verse citroen.

---

## WHO THE F\*CK IS HUGO? € 8,50

Heerlijke cocktail met op basis van Cava, elderflower en Dolin Rouge.

---

## SCROPPINO € 6,50

Citroen sorbet ijs met Prosecco en wodka. Heerlijk voor na het eten, maar eigenlijk ook gewoon als verfrissend tussendoortje.

---

## COSMOPOLITAN € 8,50

A real lady like cocktail met cranberry juice, wodka, Cointreau en verse limoen.

---

## MOJITO € 8,50

Bruine rum met verse limoen, rietsuiker, muntblaadjes, afgetopt met ginger ale.

---

## LONG ISLAND ICE TEA € 10,00

Gin, Wodka, Rum, Tequila, Cointreau, Verse sinaasappel, verse limoen en een vleugje coca cola.

---

## TITO'S AMERICAN MULE € 9,50

Tito's handmade wodka, verse limoen en gember bier.

---

# Vino

## Vino bianco

### Witte wijn

**HUISWIJN: FM PINOT GRIGIO VENETO, ITALIË** € 4,00 | € 19,00

Een frisse en lichte kruidige witte wijn met tonen van appel en citrus. Lichtvoetig en een aangename doordrinker.

**HUISWIJN: MIOPASSO FIANO, SICILIË ITALIË** € 4,50 | € 22,50

Heerlijke rijpe wijn van de Fiano druif, in de smaak en neus aroma's van ananas, peer en een vleugje honing. Lekker te drinken bij schaal- en schelpdieren, salades en wit vlees gerechten.

**NIUS BLANCO, SAUVIGNON BLANC EN VERDEJO, RUEDA, SPANJE** € 5,00 | € 24,00

Crispy, frisse en groene wijn met veel mineraliteit. Vol van smaak met veel exotisch fruit en citrus.

**QUINTA DE TAPIA, TREIXADURA, GALICIE, SPANJE** € 5,50 | € 26,50

In de neus aroma's van tropisch fruit. De smaak is puur, met appel en limoen, witte peper en anijs. Een unieke combinatie van tropisch fruit met een mineralige frisheid en een lange finish.

**MISTY COVE SAUVIGNON BLANC, MARLBOROUGH NIEUW ZEELAND** € 5,50 | € 26,50

Karakteristieke Sauvignon Blanc uit Marlborough. Geur van kruisbessen, verse kruiden en meloen met een sappige en vol van smaak met wat passievrucht en citrus, lange finish.

**HOFER VELTLINER KIRCHLESSEN, WEINVIERTTEL, OOSTENRIJK** € 5,75 | € 27,50

Deze heerlijke biologische Grüner Veltliner is met veel liefde gemaakt en dat proef je. Deze wijn heeft iets krachtigs en peperigs, maar ook een klein zoetje door het vleugje lychee.

**DOMAINE PAUL MAS 'LES FAISSES' CHARDONNAY, LIMOUX FRANKRIJK** € 6,00 | € 29,00

Deze Chardonnay is geen vriendelijk fruitbommetje maar een serieuze tafelenoot. Krachtig en vol met toastachtig hout en een frisse kern en enigszins ingetogen elementen van milde vruchten en citrus. Zeer op zijn plaats bij onder meer kalkoen, fazant, konijn en kalfsvlees.



**MAS DE LA DEVEZE, COTES DE ROUSSILLON ÉLEVÉ EN FUTS DE CHENE, LANGUEDOC** € 6,75 | € 32,75

Gemaakt van Grenache blanc, Grenache gris en Macabeu druiven. Elegante wijn met een vleugje vanille en aangenaam rijp fruit, voor de liefhebbers! Bij rijpe kazen en stevige vis op zijn best.

---

**SANCERRE DOMAINE CUROT, LOIRE, FRANKRIJK** € 33,50

De bekendste en meest gedronken sauvignon blanc. Licht goudgeel van kleur, aangenaam fruit en een lange sappige afdronk. Ideaal bij schaal en schelpdieren, zondagmiddag, geitenkaas of als aperatief.

---

**MANTELL BLANCO VERDEJO BARICA, SPANJE** € 36,50

Wat niet vaak lukt, maar deze wijnmakers wel! Is een 100% Verdejo, op eikenhout gelagerd, maar weer voldoende frisheid en smaak waardoor je een heel gastronomische wijn krijgt. Combineert goed met gevogelte, vis en rijstgerechten.

---

**HERDADE DO ESPORAO RESERVA BRANCO, ALENTEJO, PORTUGAL** € 38,50

Deze wijn is gemaakt van de druiven antao vaz, roupeiro en arinto. Rijp tropisch fruit met een lichte houttoets, een dikke wijn met een beetje citrus in de afdronk. Uitermate goed geschikt bij (room)kazen en lichte vleesgerechten.

---

**DOMAINE DUPONT FAHN "LES VIREUILS" MEURSAULT BOURGOGNE, FRANKRIJK** € 59,50

Krachtige en rijke wijn met tonen van hazelnoot, boter, vanille en citrus. Veel diepgang, een beetje de tijd en elegantie maken deze wijn tot een waar genot om te drinken.

*Vino rosato**Roséwijn***HUISWIJN: CIELO PINOT GRIGIO ROSÉ BLUSH**

€ 4,00 | € 19,00

Een 100% Pinot Grigio rosé uit Veneto.

Geur van tropisch fruit met een hint van citrus en in de smaak aardbeien en frambozen. Zeer soepele en fruitige rosé met een verfrissende smaak.

**MIP CLASSIC, PROVENCE FRANKRIJK**

€ 6,00 | € 29,00

Voor deze heerlijke rosé worden 's nachts geplukte cinsault, syrah en grenache (respectievelijk 60%, 20% en 20%) direct na ontstelen apart geperst en separaat vergist op gekoelde tanks. Zo ontstaat een heel licht getinte rosé met geur- en smaaknuances van rode vruchtjes en citrusfruit naast een verleidelijk kruidenparfum. Behalve als lichtvoetig aperitief is de Classic - jong gedronken - een aangenaam frisse begeleider van niet de zware mediterrane gerechtes en witvlees van de grill.

*Vino rosso**Rode wijn***HUISWIJN: FM MONTEPULCIANO VENETO, ITALIË**

€ 4,00 | € 19,00

Robijnrode wijn van 100% Montepulciano druiven.

Elegant rood fruit met een zachte finish.

**HUISWIJN: DOPPIO ROSSO, VINO RIPASSOTO, VALPOLICELLA ITALIË**

€ 4,50 | € 22,50

Deze wijn bestaat uit alleen maar uit inheemse druiven uit Valpolicella. Corvina, Rondinella en Molinara.

Een smaakvolle rode wijn van deels ingedroogde druiven, intense smaak van rood fruit en een soepele, volle afdronk.

**STAJNBECH PINOT NERO, VENTO, ITALIË**

€ 5,00 | € 24,00

Geweldige Pinot Nero. Licht opwekkend karakter. Fruitig, souplesse en verfijnd. Gedeeltelijk op hout gelegen met een aanhoudende finish. Ook licht gekoeld erg lekker en een aanrader bij wit vlees gerechten.

**CHAMONIX ROUGE, FRANSCHHOEK ZUID-AFRIKA**

€ 5,50 | € 26,50

Een wijn met een rijke mix van druiven. In de geur rode bessen, cederhout en vanille. Volle ronde wijn met structuur en een fruitige, lange afdronk. Lekker bij stevige kaassoorten, geroosterd varkensvlees of rood vleesgerechten.

**JERRY LOHR ESTATES, CALIFORNIË, VERENIGDE STATEN € 6,50 | € 31,00**

Deze heerlijke, intense, donkerrode cabernet sauvignon is rijp kersen en zwarte bessen. Hij is mooi in balans met zachte tannines, kruidenrijen, iets van volle melk en een indrukrijke smaak. Hij combineert heerlijk met goed gezelschap, belegen kazen en mooie zachte vleesgerechten.

**FATTORIA POGNI POGGIO CHIANTI RISERVA AL FALCHI, € 6,00 | € 29,00  
TOSCANE, ITALIË**

Deze Chianti Riserva van Sangiovese en lokale druiven heeft een diep rode kleur met aroma's van kruiden. De 8 maanden houtrijping maken deze wijn rond, vol en elegant. Ideaal bij lamsvlees en rijpe kazen.

**MARQUES DE MURRIETA RISERVA, TEMPRANILLO, RIOJA, € 6,75 | € 32,75  
SPANJE**

Krachtige, volle rode wijn met overrijp fruit en ceder in het bouquet. De volle pittige smaak bevat zachte tannines waarin het fruit en de vanille geweldig in balans zijn. Perfecte begeleider bij rood vlees gerechten, top Rioja!

**FRANK & SERAFICO, CABERNET FRANC, MERLOT EN € 34,00  
SANGIOVESE, TOSCANE, ITALIË**

Een mooie krachtpatser uit Toscane die 18 maanden op hout geeft gelegen, boordevol fruit en een kleine toets van vanille. Uitstekend te drinken bij rood vleesgerechten en stevige pasta.

**CHATEAU CARDINAL VILLEMAURINE ST EMILION GRAND GRU € 37,50**

Elegante en sappige Saint Emilion met veel fruit, kruiden en iets van geroosterde noten. De smaak is zeer rond en zacht als gevolg van de 70% Merlot, wat pruimen en cacao in de afdronk. Een zeer goed gemaakte wijn en uitstekende prijs/kwaliteit verhouding.

**THE CHOCOLATE BLOCK, BOEKENHOUTSKLOOF, € 49,50  
FRANSHOEK ZUID-AFRIKA**

Een werkelijk fantastische wijn bestaande uit, Syrah, grenache, cabernet sauvignon, cinsault en een vleugje viognier. Donker fruit, smaakvol en specerijen. Een volle fruitige wijn met een ellenlange afdronk die je op elke moment (wel vanaf 12 uur) zou kunnen drinken.

**MAURO MOLINO, BAROLO PIEMONTE ITALIË € 65,00**

Rijpe wijn met aangename tannines en krachtig fruit. Vergisting en rijping in Frans eiken barriques (30% nieuw) voor 24 maanden. Hierna krijgt de wijn nog 6 maanden flesrijping. De kleur is granaat rood met in de neus rijke, complexe, tonen van rood fruit, zoethout en ceder. De smaak is vol en soepel met fluwelen, zeer lange afdronk.

*Vino spumante**Mousserende wijn***CAVA VAN CONDE DE CARALT, PENEDÈS, SPANJE** € 5,50 | € 27,50

Een licht strogele wijn met een levendige mousse.  
Zijn bouquet is zuiver en verfijnd met aroma's van sprankelend wit fruit. De Conde de Caralt is rijp en soepel van smaak, frivol maar elegant, en als zodanig een verrukkelijk aperitief.

**ROSÉ CAVA VAN CONDE DE CARALT, PENEDÈS, SPANJE** € 27,50

Een heerlijke lichtvoetig wijn, prettig en fris, frivol maar elegant. Daarmee een heerlijk en feestelijk aperitief.

**MIMOSA** € 7,00

Lekker fris en valt bij iedereen in de smaak; een glas bubbels met jus d'orange.

**KIR ROYAL, PER GLAS** € 7,00

Heerlijk glas cava met een klein laagje crème de cassis.

**APEROL SPRITZER, PER GLAS** € 7,00

Een heerlijke Italiaanse verslaving... glaasje bubbels met Aperol (sinaasappel likeur) verse sinaasappel en een vleugje soda water.

**HUGO, PER GLAS** € 7,00

Heerlijk voor in de zomer, maar op de ski's komt die ook vaak voorbij!! Een glaasje bubbels met verse munt, vlierbessen siroop en een vleugje soda water.

**FIZZ 43, PER GLAS** € 7,00

Een heerlijke bubbel met een klein zoetje. Beetje crushed ice met verse citroensap, een scheutje 43 en lekker veel bubbels.

**BELLINI, PER GLAS** € 7,00

Een lekker glas bubbels met een vleugje perzik en een vers framboosje!

**CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT RÉSERVE** € 62,50

Een zuivere, verfrissende, verfijnde champagne met nootachtige aroma's en een delicate, milde mousse.

**CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT PRESTIGE ROSÉ** € 70,00

Taittinger Brut Prestige Rosé is een vrouwelijke champagne, charmant en verleidelijk. Zij is subtiel en harmonieus met een delicate, droge afdronk.