

Welkom bij Bar Lekker! (sinds 2012)

Bar Lekker heeft voor u culinaire en herkenbare gerechten samengesteld. Geïnspireerd door de internationale keuken en het seizoen.

Met deze kaart blijven wij u verrassen door regelmatig gerechten te vervangen.

Onze wijnen zijn zorgvuldig met ons team geproefd en geselecteerd samen met onze vertrouwde wijnleveranciers.

Volg ons op **instagram** en **facebook** en blijf op de hoogte van bar lekker nieuws!



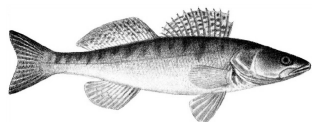
Starters

Groene perla olijven met pit! italië	€4
Oesters gember-yuzu limoen (mits voorradig)	€3.8 p.st. 6 st. €20.5
Frans desem brood tomaat-tapenade frisse aioli	€5.8
Plankje charcuterie pickles aioli	€14.5



Voorgerechten

Crème soep bos paddenstoelen truffelolie bosui	€6.5 V
Met Maishoen	€8.5
Carpaccio xxl parmezaan pijnboompitten basilicum crème	€12
met truffelcrème i.p.v. basilicum crème?	€13
<i>Pinot Grigio Blush Radacini Moldavië</i>	€4
Aziatische carpaccio xxl soja bonen krokante uitjes Japanse mayo	€12
<i>El coto verdejo rioja '16</i>	€5.2
Scholfilet zwarte rijst paprika beurre noisette	€12
<i>Chardonnay santa helena valle central '17</i>	€4
Cake blauwe kaas en wortel hazelnoot gember-groene thee	€9.5 V
<i>Albarino marieta rias baixas '16</i>	€5.5
Gebraden wagyu beef wagyu bitterbal chili Indische mayo	€17.5
<i>Primitivo salento cantine due palme '15</i>	€5



Hoofdgerechten

Op de huid gebakken dorade | penne | mozzarella | basilicum pesto €20.5
Chenin blanc | false bay | somerset west | '16 €4.6

Gebakken snoekbaars (IJsselmeer) | witlof | stampotje | vadouvan €22.5
Chenin blanc | false bay | somerset west | '16 €4.6

Camembert rustique | filodeeg | coeur de boeuf | groene asperge €18 V
Albarino | marieta | rias baixas | '16 €5.5

Homemade veggie burger | gekarameliseerde ui | paprika mayo | frietje €14.5 V
Syrah | peacock | false bay | bio €5



BL smokey burger | berkshire spek | provolone | tomaat | frietje €14.5
Syrah | peacock | false bay | bio €5

Iberico rib fingers | pandan rijst | kimchi | hoi-sin €21.5
Cabernet sauvignon | heritage | valle central | '17 €4

Gegrilde steak bavette | rösti | pompoencrème | kalfsjus | bearnaise €5
Primitivo | salento | cantine due palme | '15 €5
 200gr of 300gr? €22 / €28

NY shell steak usa 500 gr | black angus | garnituur steak €52 (2p)
Primitivo | salento | cantine due palme | '15 €5



Samen delen met bar lekker's "meat plank" (2p)

Kies hieronder uit 2 gerechten om te delen:

Black tiger prawns (€22) | steak bavette 300gr | Iberico rib fingers | BL smokey burger |
 Homemade veggie burger

Verse friet mayonaise of truffelmayo? €2.5

Desserts

Kokos bombe cake witte choco mango passievruchtijds	€7.5
Snickers vanille ijs karamel pinda's	€7
IJskoffie vanille ijs espresso slagroom	€6
(lekker scheutje likeur erin?)	€8
Warm chocotaartje mascarpone vanille-ijs	€8
Glaasje frisse spoom sorbet cava	€4.5
Kaas diverse bourgondische kazen (<i>klein plankje</i>) €7	€11



Dessertwijn

Montgras sauvignon blanc late harvest leyda	€6.8
Lustau pedro ximénez san emilio	€6.5
Fonseca tawny port €4 Fonseca white €4 Fonseca tawny port 20y old	€8.5
Speciale koffies: Irish Spanish (43 of tia?) Italian French Dom	€6.5
Koffie "kop art" (espresso en scheutje baileys)	€3.4

Digestieven

Cognac: Remy martin vsop €7 | Calvados magloire vsop €4.5

Verskillende likeuren: v.a. €3.8 | Pallini limoncello €4.2 |
Grappa mazzetti moscato €6

Single malt: Glenmorangie 10y (highland) €7 | Lagavulin 16y (islay) €8 |
Millstone 5Y (nl) €7.5 | Ardbeg 10y (islay) €7

Irish: Jameson €3.5 | Teeling €6

Bourbon/usa: Jack Daniels €4.5

Scotch: Chivas regal 18y €8