

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.

Om uw smaakbeleving compleet te maken serveren wij u graag een mooie passende wijn naast uw gerecht.



Starters

- Groene perla olijven met pit! | Italië | 4
- Oesters Normandië (mits voorradig) | gember-yuzu | limoen | 3.8 p.st. | 6 st. 20.5
- Desem bol | tomaat-tapenade | kruidendip | 4.8
- Charcuterie Mediterraan | Amsterdams ui | truffelcrème | 14.5
- BL startersplank | olijven | brood en dips | charcuterie | 8.5 p.p.

Voorgerechten

- Venkel crèmesoep | groene asperge | crème fraîche | 6.5 **V**
Met Hollandse garnaltjes | 8.5
- Carpaccio XXL | parmezaan | pijnboompitten | basilicum crème | 13
Truffelcrème i.p.v. basilicumcrème? | 13
Pinot Grigio | Blush | Radacini | Moldavië
- Aziatische carpaccio XXL | soja bonen | krokante uitjes | ponzu | 13
Castel Firmian | Pinot grigio | Trentino | '17
- Tartaar van Zeeuwse Kingfish | couscous | avocado | rammenas | 11
El coto | Verdejo | Rioja | '18
- Cake van blauwe kaas en wortel | hazelnoot | gember-groene thee | 9.5 **V**
Albarino | Marieta | Rias baixas | '17
- Geplukte konijnenbout | brioche | granny smith | mosterdzaadjes | 12
Passiari | Syrah Nero d'Avola | Agrigento | '16

Heeft u een allergie, vraag onze medewerkers naar de mogelijkheden

Hoofdgerechten



Coquille & Iberico | | bloemkool | lardo | gekonfijte ui | jus de veau 23.5

False bay slow | Chenin blanc | biodynamisch | '17

Kabeljauwfilet “en papillote” | peen | Coppa di Parma | venkel | saffraan | 21

Lorimer | Chardonnay | New South Wales | '17

Gegrilde koningsoesterzwam | rösti | crème van eekhoorntjesbrood | mousseline | 18 V

Cabernet sauvignon | Heritage | Valle central | '17



Gegrilde filet mignon | Hollandse sukade | paddenstoelen | knolselderij | jus gerookte knoflook | 24

Passiari | Syrah Nero d'Avola | Agrigento | '16

Eendenborstfilet | noodles | seroendeng | spitskool | hoi sin | 19.5

Leopold Blauensteiner | Gruner veltliner | Essenthal | '15

NY shell steak 300 gr | Black Angus | 3 x aardappel | haricot verts | 29.5

Primitivo | Sangaetano | Cantine due Palme | '17

Verse friet mayonaise of truffelmayo? | 2.6



BL smokey beef burger | traag gegaard Berkshire spek | cheddar | tomaat | mandje friet | 15

Cabernet sauvignon | Heritage | Valle central | '17

Gamba-kipdij burger | kimchi | suikersla | Japanse mayonaise | mandje friet | 15

False bay slow | Chenin blanc | biodynamisch | '17

Homemade veggie burger | gekarameliseerde ui | paprika crème | mandje friet | 15 V

Révélation | Pinot noir | Pays d'oc | '16

Desserts

Cremeux sinaasappel | vanille parfait | sponge cake | tuille | 7.5

Macaron | gesplitste yoghurt | rabarber | krokante melk | 7.5

Chocodome | ganache | mousse | glacé | 7.5

Dessertcocktail | vanille ijs | liqueur 43 | appel-kaneel | 5

Kaas | diverse bourgondische kazen | vers kletzenbrood | 11.5



Dessertwijn

Montgras | sauvignon blanc | late harvest | Leyda | 6.8

Lustau | Pedro Ximénez | San Emilio | 6.5

Fonseca Tawny Port | 4.5

IJskoffie | vanille ijs | espresso | slagroom | 6

(lekker scheutje likeur erin?) | 8

Koffie compleet | Han's bonbons | liqueur naar keuze | 7.5

Speciale koffies: Irish | Spanish (43 of tia?) | Italian | French | Dom | 6.5

Koffie "kop art" (espresso en scheutje baileys) | 3.4

Digestieven

Remy Martin V.S.O.P. 7 | Calvados Magloire V.S.O.P. 4.5

Verschillende likeuren: v.a. 3.8 | Pallini Limoncello 4.2 | Grappa Nonino moscato 6

Whisky's: Glenmorangie 10y (highland) 7 | Lagavulin 16y 8 | Millstone 5Y (nl) 7.5 |
Ardbeg 10y 7 | Jameson 3.5 | Teeling 6 | Jack Daniels 4.5 | Chivas regal 18y 8