

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 garnalen | 8.5

Carpaccio XXL | parmezaan | pijnboompitten | basilicum crème | 13

Truffelcrème i.p.v. basilicumcrème? | 13

Mencia | Armas de Guerra | rosé | Bierzo

Aziatische carpaccio XXL | soja bonen | krokante uitjes | ponzu | 13

Castel Firmian | Pinot grigio | Trentino

Tartaar van Zeeuwse Kingfish | couscous | avocado | rammenas | 11

El coto | Verdejo | Rioja

Avocado | freekeh salade | humus | naanbrood | 9.5 (**V**)

Albarino | Marieta | Rias baixas

Ossenworst MRIJ rund | schuim en krokantje van Parmezaan | Amsterdamse ui | 10.5

False bay | slow | Chenin blanc | biodynamisch

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

Op de huid gebakken zeebaarsfilet | pasta riso | cherry tomaat | knoflook | basilicum | 21

Lorimer | Chardonnay | New South Wales

Verse Ravioli | ricotta en citroen | wilde spinazie | tomaten vinaigrette | 17.5 (V)

Albarino | Marieta | Rias baixas



Gebraden lamsfilet (New Zealand) | doperwten en bospeen | jus met gerookte knoflook | 23.5

Cabernet sauvignon | Heritage | Valle central

Iberico rib-fingers | pindaboontjes | kimchi | peencrème | sambal | hoi sin | 19.5

Cabernet sauvignon | Heritage | Valle central

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

Passiari | Syrah Nero d'Avola | Agrigento

Verse friet mayonaise of truffelmayo? | 2.6

BL Burgers

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

Cabernet sauvignon | Heritage | Valle central

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

False bay slow | Chenin blanc | biodynamisch

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

Révélation | Pinot noir | Pays d'oc

Desserts

Cremeux sinaasappel | vanille parfait | sponge cake | tulle | 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



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

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