



THE WINE BAR

BY BOBBY'S

Chef's menu

Chef Nick Slegers neemt u in zijn menu mee naar alle windstreken. Zijn kijk op de klassieke keuken, met moderne invloeden van over heel de wereld, is verrassend maar verwelkomend.

Door te werken met lokale seizoensproducten van de hoogste kwaliteit, maakt hij samen met het team van elke maaltijd een feestje.

Diner

- 4 gangen - 45
- 5 gangen - 52,5
- 6 gangen - 60

Wine pairing

- Diner 4 gangen - 25
- Diner 5 gangen - 31,5
- Diner 6 gangen - 37,5
- Waterarrangement - 7,5

Selectie van kazen

- Ter vervanging van dessert - 7,5
- Als extra gang - 12,5
- Wine pairing* - 7

Heeft u allergieën en dieetwensen? Laat het ons weten, wij gaan hier zorgvuldig mee om.



THE WINE BAR

BY BOBBY'S

Voorgerechten & hapjes om te delen

Oester per stuk, klassiek	4
oester sjalot zoet zuur framboos	
Oester per stuk, Oosterse wijze	4
oester soja limoen rode peper	
Tataki tonijn	10,5
tonijn wakame edamame wasabi	
Gemarineerde zalm	9,5
huisgemarineerde zalm biet pittige mango kimchi mayo	
Charcuterie (2 personen)	16,5
bergham truffel salami droge worst met Périgord walnoten	
Surf en Turf	14,5
brasvar buikspek gamba mango rode peper miso	
Broodplankje	7,5
zuurdesem roomboter truffelmayo olijfolie Maldon zout	
Selectie van kazen (1 persoon)	12,5
4 soorten kaas kletsenbrood fruit toffee	
Gamba kroket	9,5
6 stuks sriracha mayo	
Bourgondische bitterbal	8,5
6 stuks grove mosterd	
Kip gyoza	8,5
6 stuks soja bosui rode peper	
Crispy Southern Chicken	9,5
5 stuks soja miso	
Bloemkool bite	8,5
5 stuks kerrie rode peper kimchi	
Bieterbal	8,5
5 stuks pittige bietenmayo	



THE WINE BAR

BY BOBBY'S

Diner

De gerechten zijn ideaal om te delen en zijn vergelijkbaar met een tussengerecht.

Steak tartare	13,5
kimchi spicy tomaat aardappelkrokant	
Kwartet van biet	12,5
kruiden specerijen	
Soto soep	8,5
groentebouillon alfalfa rouleau van kip	
Bisque	16,5
kreeft garnaal citrus	
Coquilles	17,5
coquille rammenas salsa verde	
Paling van Rijpelaal	17,5
brioche komkommer unagi	
Buikspek	12,5
brasvar cha chui spicy mango aardappelcrumble	
Knol & truffel	13,5
knolselderij botersaus amandelen truffel	
Tournedos	18,5
runderzijlende kruidencrouté bali vinaigrette kimizu	
<i>Supplement langoustine</i>	+ 5
Parelhoen	24,5
parelhoenfilet mais albufeira jus paddestoelen truffel	



THE WINE BAR

BY BOBBY'S

Desserts

Lemon cloud	13
limoen vanille	
Dutch vanilla	12
Nederlandse vanille appel kaneel	
Selectie van kazen (1 persoon)	12,5
4 soorten kaas kletsenbrood noten fruit toffee	
Friandise	2
per stuk <i>lekker bij de koffie</i>	