



THE WINE BAR

BY BOBBY'S

Verrassing lunch menu

Chef Nick Slegers neemt u in zijn verschillende menu's mee naar alle windstreken. Zijn kijk op de klassieke keuken, verrijkt met moderne invloeden van over de hele wereld, is verrassend maar verwelkomend. Door te werken met lokale seizoensproducten van de hoogste kwaliteit, maakt hij samen met zijn team van elke maaltijd een feestje.

3 gangen lunch - 35

Voorgerecht

Hoofdgerecht

Nagerecht

60 minute lunch - 35

Soep

Hoofdgerecht

Brood

Waterarrangement

Lunch

Soep

Soto soep

8,5

groentebouillon | alfalfa | rouleau van kip

Bisque

16,5

kreeft | garnaal | citrus

Broodjes

Buikspek

14

zuurdesem | brasvar ras | sla | char chui | chili | mango

Supplement garnalen

+ 6

Southern Chicken

13,5

zuurdesem | southern marinade | sla | komkommer | kimchi

Paddestoel

13

knolselderij | amandel | sla | vinaigrette | truffelmayo

Steak

17,5

zuurdesem | zijlende | sla | chimichurri | tomaat sambal



THE WINE BAR

BY BOBBY'S

Salades

Salade biefpuntjes 19,5

paddenstoelen | sjalot | edamame | miso | rammenas

Regenboog salade 14

biet | specerijen | vinaigrette | bieslook

Gerechtjes voor de fijnproevers

Fruits de mer 25

zalm | rijpelaal | coquille | gamba | oester

Steak tartare 13,5

kimchi | spicy tomaat | aardappelkrokant

Paling 17,5

brioche | komkommer | unagi

Knol & truffel 13,5

knolselderij | botersaus | amandelen | truffel