



# THE WINE BAR

BY BOBBY'S

## Lunch chef's 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 | sla | char chui | chili | mango

*Supplement garnalen*

+ 6

#### Crispy Southern Chicken

13,5

zuurdesem | sla | komkommer | kimchi

#### Paddestoel

13

knolselderij | amandel | sla | vinaigrette | truffelmayo

#### Steak

17,5

zuurdesem | zijlende | sla | chimichurri | tomatensambal



# THE WINE BAR

BY BOBBY'S

## Salades

**Salade biefstukpuntjes** 19,5

paddenstoelen | sjalot | edamame | miso | rammenas

**Regenboog salade** 14

biet | specerijen | vinaigrette | bieslook

## Gerechtjes voor de fijnproevers

**Fruits de mer** 25

zalm | paling van Rijpelaal | coquille | gamba | oester klassiek

**Steak tartare** 13,5

kimchi | spicy tomaat | aardappelkrokant

**Paling** 17,5

brioche | komkommer | unagi

**Knol & truffel** 13,5

knolselderij | botersaus | amandelen | truffel