



# THE WINE BAR

BY BOBBY'S

## Diner 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		Wine pairing		Selectie van kazen	
4 gangen	45	4 gangen	25	Ter vervanging van dessert	7,5
5 gangen	52,5	5 gangen	31,5	Als extra gang	12,5
6 gangen	60	6 gangen	37,5	<i>Wine pairing, glas</i>	7
Waterarrangement	7,5				

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



# THE WINE BAR

BY BOBBY'S

## Voorgerechten & hapjes om te delen

<b>Oester klassiek, per stuk</b>	4
oester   sjalot   zoet-zuur   frambozenvinaigrette	
<b>Oester Oosterse wijze, per stuk</b>	4
oester   soja   limoen   rode peper	
<b>Tataki tonijn</b>	10,5
tonijn   wakame   edamame   wasabi	
<b>Huisgemarineerde zalm</b>	9,5
biet   pittige mango   kimchi mayo	
<b>Charcuterie by Bob's Traiteur, per persoon</b>	16,5
bergham   coppa di parma   truffel salami   spianata   fuet	
<b>Surf en Turf</b>	14,5
brasvar buikspek   gamba   mango   rode peper   miso	
<b>Broodplankje</b>	7,5
zuurdesem   roomboter   truffelmayo   olijfolie   Maldon zout	
<b>Selectie van kazen, per persoon</b>	12,5
4 soorten kaas   kletsenbrood   fruit   toffee	
<b>Gamba kroket</b>	9,5
6 stuks   sriracha mayo	
<b>Bourgondische bitterbal</b>	8,5
6 stuks   grove mosterd	
<b>Kip gyoza</b>	8,5
6 stuks   soja   bosui   rode peper	
<b>Crispy Southern Chicken</b>	9,5
5 stuks   soja   miso	
<b>Bloemkool bite</b>	8,5
5 stuks   kerrie   rode peper   kimchi	
<b>Bieterbal</b>	8,5
5 stuks   pittige bietenmayo	



# THE WINE BAR

BY BOBBY'S

## Diner

De gerechten zijn vergelijkbaar met een tussengerecht.

<b>Steak tartare</b>	13,5	
kimchi   spicy tomaat   aardappelkrokant		
<b>Kwartet van biet</b>	12,5	
kruiden   specerijen		
<b>Soto soep</b>	8,5	
groentebouillon   alfalfa   rouleau van kip		
<b>Bisque</b>	16,5	
kreeft   garnaal   citrus		
<b>Coquilles</b>	15,5	
coquille   rammenas   soya		
<b>Paling van Rijpelaal</b>	15,5	
brioche   komkommer   unagi		
<b>Buikspek</b>	12,5	
brasvar   cha chui   spicy mango   aardappelcrumble		
<b>Knol &amp; truffel</b>	13,5	
knolselderij   botersaus   amandelen   truffel		
<b>Tournedos</b>	19,5	
runderzijlende   kruidencrouté   bali vinaigrette   kimizu		
<i>Supplement langoustine</i>		+ 5
<b>Parelhoen</b>	19,5	
parelhoenfilet   mais   albufeira jus   paddestoelen		
<i>Supplement verse truffel</i>		+ 5
<b><i>Bijgerechten</i></b>		
<b>Geroosterde Roseval aardappelen</b>	4,5	
knoflook   rozemarijn   mayonaise		
<b>Portie friet</b>	5	
parmezaan   mayonaise		
<i>Supplement verse truffel</i>		+ 5



# THE WINE BAR

BY BOBBY'S

## Desserts

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