



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 gamba

+ 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 18,5

paddenstoelen | sjalot | edamame | miso | rammenas

Regenboog salade 14

biet | specerijen | vinaigrette | bieslook

Gerechtjes voor de fijnproevers

Fuit de mer 25

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

Steak tartare 13,5

kimchi | spicy tomaat | aardappelkrokant

Paling 15,5

brioche | komkommer | unagi

Knol & truffel 13,5

knolselderij | botersaus | amandelen | truffel