



THE WINE BAR

BY BOBBY'S

Diner chef's menu

Chef Nick Slegers laat zich inspireren door de Franse keuken, verrijkt met Aziatische invloeden. Zijn kijk op de klassieke keuken, gecombineerd met moderne invloeden van over de hele wereld, is verrassend en verwelkomend. Door te werken met lokale seizoensproducten van de hoogste kwaliteit maakt hij, samen met zijn 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

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

Oester klassiek, per stuk	4
oester sjalot zoet-zuur frambozenvinaigrette	
Oester Oosterse wijze, per stuk	4
oester soja limoen rode peper	
Tataki tonijn	10,5
tonijn wakame edamame wasabi	
Huisgemarineerde zalm	9,5
biet pittige mango kimchi mayo	
Charcuterie by Bob's Traiteur, per persoon	16,5
bergham coppa di parma truffelsalami spianata fuet	
Surf en Turf	14,5
brasvar buikspek gamba mango rode peper miso	
Broodplankje	7,5
zuurdesem roomboter truffelmayo olijfolie Maldon-zout	
Selectie van kazen, per 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 mayonaise	
Kip gyoza	8,5
6 stuks soja bosui rode peper	
Crispy Southern Chicken	9,5
5 stuks soja miso	
Bloemkool bite	8,5
kerrie rode peper kimchi	
Bieterbal	8,5
5 stuks pittige bietenmayo	



THE WINE BAR

BY BOBBY'S

Diner

De gerechten 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	
Coquille	15,5
coquille rammenas soya	
Paling van Rijpelaal	15,5
brioche komkommer unagi	
Buikspek	12,5
brasvar cha chui spicy mango aardappelcrumble	
Knol & truffel	13,5
knolselderij botersaus amandelen truffel	
Tournedos	19,5
runderzijlende kruidencrouté bali vinaigrette kimizu	
<i>Supplement langoustine</i>	+ 5
Parelhoen	19,5
parelhoenfilet mais albufeira jus paddestoelen	
<i>Supplement verse truffel</i>	+ dagprijs
<i>Bijgerechten</i>	
Geroosterde Roseval aardappelen	4,5
knoflook rozemarijn mayonaise	
Portie friet	5
parmezaan mayonaise	
<i>Supplement verse truffel</i>	+ dagprijs



THE WINE BAR

BY BOBBY'S

Desserts

Berry bergamot	13,5
rood fruit bergamot vanille cremeux	
Dutch vanilla	12
bavarois van 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>	