



# THE WINE BAR

BY BOBBY'S

## Lunch 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.

### 3 gangen lunch 35

Voorgerecht

Hoofdgerecht

Nagerecht

### 60 minute lunch 35

Soep

Hoofdgerecht

Brood

## 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

**Paddenstoel** 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

**Fuits 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