



## *Pop-up Resto 2.0*

Welkom in ons gezellig pop-up restaurant met dat tikkeltje meer. Zomeren in een sfeervol kader en genieten van hoogwaardige en kwaliteitsvolle gerechten waarbij heerlijk verantwoord genieten op de eerste plaats komt. Met veel creativiteit en bakken goesting bezorgen we je graag een zalige, culinaire zomer.



## *Cocktails*

### Mojito

Witte rum – Limoen – Soda Water | 13€

### Moon Gin

Moon Gin - Fever Tree Tonic - Sinaasappelzeste | 13€

### Golden Moscow Mule

Gold Dry Vodka - Gingerbeer - Limoen | 13€

### Dark 'n Stormy

Havana Club Especial Gold Rum - Gingerbeer - Limoen | 13€

### Cuba Libre

Havana Club Especial Gold Rum - Coca Cola - Limoen | 13€

### Negroni

Vermouth – Campari – Moon Gin | 13€

### Aperol Spritz

Aperol - Cava - Buiswater | 13€

### Sweet & Sour

Moon Gin - Citroensap - Gingerbeer - Buiswater | 13€

## *Mocktails*

### Mocktail van het huis

Op basis van gember | 6€

### Pomtonic

Pompelmoessap - Fever Tree Tonic | 6€

## *Apero*

Per glas | fles Cava - Puente Negro 5,90€ | 27€

Per glas | fles Champagne - Louis Roederer 15€ | 70€

Porto Wit/ Rood | 6€

Vermouth Del Professore Bianco/Rosso | 7€

Ricard | 7€

## *Frisdranken*

Water plat | bruisend

fles 0,5L/fles 1L | 5,00€ / 8,00€

Coca Cola | 3€

Coca Cola Zero | 3€

Fanta | 3€

Gini | 3€

Fruitsap | 3€

Fever Tree Tonic | €3,50



## *Bieren*

Stella | 3€

Duvel | 4,5€

Westmalle Dubbel/Tripel | 4,5€

Tripel Karmeliet | 4,5€

La Chouffe Blond | 4,5€

Liefmans on the rocks | 3,5€

Biertje van de week | 4,5€



## *Wine menu*

# Huiswijnen

Per glas | fles 4,90€ | 24€

- *Wit - Langverwagt*  
*Verfrissende witte Chenin Blanc met bloesemtonen en citrus. Op basis van de typische zuid-afrikaanse Chenin Blanc.*
- *Rood - Langverwagt*  
*Aangename Rhone blend uit Zuid-Afrika. Intense aroma's van rood fruit met een volle afdronk*
- *Rosé - Langverwagt*  
*Verfrissende rosé met bloesemtonen. Op basis van de typische zuid-afrikaanse Pinotage.*

## Suggestie wijnen

- Wit - Sileni 2020 - Sauvignon Blanc (Nieuw-Zeeland) - per fles | 32€  
*Een crisper en droge Sauvignon Blanc uit Marlborough. Een top nieuwzeelander met aroma's van tropisch fruit en citrus. Mooie elegante en zuivere afdronk.*
- Wit - Tibor Gal 2020- (Hongarije - Eger) - per fles | 32€  
*Fruitige bleekgele wijn met aangename zuren, aroma's van peer, perziken en wit steenfruit. Een cépage van 8 verschillende inheemse druivensoorten (Leanika, Zenit, ...) maken van deze witte wijn iets uniek.*
- Wit - Passaros 2019 - Alvarinho (Portugal - Vinho Verde) - per fles | 32€  
*Goud/citroen gele wijn. Aroma's van limoen, witte perzik en zeste van mandarijn. Volle in zuren en mineraliteit. Lange afdronk met typische citrustonen. Een mooie verwijzing naar zijn koele en groene afkomst.*
- Wit - Lyrarakis 2019 - Vidiano ( Griekenland - Kreta) - per fles | 42€  
*Een fruitig/zilte wijn, 100% Vidiamo. Een mooie allrounder (te vergelijken met Viognier. Aroma's van abrikoos en citrus, met een lichte kruidigheid en aangename mineraliteit.*
- Wit - Jim Barry 2019 - Watervale (Riesling) (Australië) - per fles | 52€  
*Elderhill Riesling favorite. Tinten van pompelmoes, limoen en sinaasappelbloesem. Aroma's van abrikoos en citrus, met een lichte kruidigheid en aangename mineraliteit.*

# Suggestie wijnen

Rood - Salcuta 2019 - Pinot Noir (Moldavië) - per fles | 32€

*Een 100% Pinot Noir uit Stefan Voda. Een karaktervolle en goed gebalanceerde wijn die 6 maand vatrijping kreeg. Aroma's van framboos, kers met florale tonen en kruiden.*

Rood - Champbeaux 2019 - Grand Reserva (Frankrijk-Languedoc) - per fles | 32€

*Blend van 2 Spaanse druiven, Marselan & Alicante Bouschet. Donker rood met paarse schijn. Aroma's van rood fruit en diepe kruidigheid. Grande reserve met zachte tannines en middellange afdronk.*

Rood - Revel 2018 - Cab Noir (Canada) - per fles | 42€

*"Cab Noir" op basis van Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc en Baco Noir. Intens en sappig, hoog snoepgehalte. Aroma's van zwarte kersen en bosbessen. Met tinten van vanille en zwarte chocolade. Vatrijping en zachte tannines.*

Rood - Jerome Quiot 2017 - Châteauneuf Du Pape (Frankrijk - Rhone) - per fles | 52€

*Dieprode kleur. 18 maanden rijping op eiken vaten. Aroma's van zwart fruit, kruiden en leder. Krachtige tanninen.*

Rood - Mauro Molino 2017 - Barolo 2017 (Italië - Piëmonte) - per fles | 62€

*Een knaller van een Barolo La Morra. Intense en elegante rode wijn op basis van 100% Nebbiolo druiven met een vatrijping van 18 maanden. Aroma's van zwart fruit en rijpe rode vruchten met noties van bloemen aroma's. Aanhoudende afdronk van fijne tannines.*

Rosé - Rock n' Rolle 2018 - per fles | 32€

*Rock n' Rolle Baby rosé is subtiele ingetogen (kenmerkend Zuid-Franse) rosé. Deze heerlijke Baby rosé-wijn biedt aantrekkelijke aroma's van sinaasppelschilletjes en subtiele tonen van rijpe perzik en gekonfijte rode grapefruit. De kleur is typisch "Saumon gris".*



## *Voorgerechten*

Duo van huisbereide garnaal- en kaaskroketten - garnituur | 15€

Zomerse salade - gefrituurde Brie | 15€

Klassieke tomaat garnaal - garnituur | 15€

Carpaccio filet d'Anvers - truffelolie - notensla - garnituur | 15€

Tataki van zalm - gepekeld groenten - tijgermelk - kruidensla - crème van dragonmosterd | 17€

Gebakken sint-jakobsvruchten - truffelaardappel - beurre blanc | 18€





## *Hoofdgerechten vis*

Gamba's in de look – pasta linguine – verse salade | 26€

Gebakken doradefilet - pestosaus - gegrilde groenten - geplette aardappel | 28€

Gebakken pladijs – verse salade – huisgemaakte tartaar – frietjes | 33€

## *Hoofdgerechten vlees*

Huisbereide stoofvlees – zomerse salade – kroketten | 23€

Eendenborst (Canette) - portosaus - flan oesterzwam/groene asperges - wedges | 28€

Solomillo Duroc De Batallé - duxelle - gesmoorde spinazie - graanmosterdsaus - pommes Anna | 32€

Filet pur – truffelsausje – salade van de chef – frietjes | 35€

Zesrib (Uruguay - 350g) – béarnaise - coeur de boeuf – frietjes | 39€

## *Hoofdgerechten vegetarisch*

Zomerse salade geitenkaas – appel – walnoot | 24€

Griekse salade - feta - tzaziki | 24€





## *Desserts*

Trifle van mascarpone - bosvruchten - merengue | 10€

Dame blanche | 10€

Verwenkoffie | 10€

Moelleux - vanillesaus - vanille-ijs | 12€

## *Digestieven*

Amaretto | 8€

Sambucca | 8€

Baileys | 8€

Calvados | 8€

Cointreau | 8€

Limoncello | 8€

Cognac - Martell VSOP | 12€

Whiskey - Auchentoshan Three wood | 14€

Whiskey - Bowmore 12y | 12€

Rum - Don Papa | 12€

Rum - Mount Gay 1703 | 30€



## Warme dranken

Koffie | 3,5€

Espresso | 3€

Koffie (deca) | 3,5€

Latte Macchiato | 5€

Cappuccino | 4€

Irish Coffee (Whiskey) | 10€

Italian Coffee (Amaretto) | 10€

French Coffee (Cognac) | 10€

Thee (kannetje) | 6€

Monk's Tea (zwart)

*De basis van deze gearomatiseerde thee zijn goed geselecteerde groene en zwarte theesoorten. Deze mengeling is niet alleen veredeld door het zachte aroma van de populaire Bourbon vanille, maar ook door de populaire bergamot.*

Gember Limoen (groen)

*Natuurlijk gearomatiseerde mengeling van groene thee en specerijen. Zachte sencha gecombineerd met frisse citrusschillen, citroenmirte en kruidige gember, afgerond met elegante kaneel en fijne reepjes wortel.*

Madagascar (kruideninfusie rooibos)

*Een groene rooibos thee gecombineerd met citrus en vanille, appel, appelsien en verveine. Perfecte drank voor wie cafeïne en theïne wil vermijden.*

White is white (wit)

*Witte Mao Feng met ananas, papaya, mango, cassis, rozenblaadjes, jasmijn en stukjes aardbei.*

Fruitgaard (vruchteninfusie)

*Gearomatiseerde vruchtenmelange op basis van hibiscus en rozenbottel, zonnebloembloesem verrijkt met parfum van tal van inheemse vruchten. De smaak van abrikozen/perzik. Perfecte drank voor wie cafeïne en theïne wil vermijden.*