



Volg ons op:



@dedriegemalen

10TYCREATIVE.nl 07/2022

MENU

DINER KAART vanaf 17.30 uur

VOORGERECHTEN

Carpaccio van tonijn

Filodeeg | kappertjes | gember gel 13,50

Ceviche van makreel

Watermeloen | radijs 11,50

Vitello tonnato

Kalfstartaar | tonijnmayonaise | kletskop van krokante kappertjes 14,00

Millefeuille met Hollandse kropsla

Lamsham | vinaigrette | vanille 12,00

Tartaar van krab


Sorbet van komkommer | yuzu 15,50

Feta

Waterkers | courgette | asperge | groene tomaat 10,50

Poké bowl

Avocado | Peking duck | wortel | bosui 11,50

 Heeft u een voedselallergie of speciale dieetwensen?
Meld het ons, wij houden hier graag rekening mee.
Vegetarische gerechten.

HOOFDGERECHTEN

Gebakken zeebaarsfilet

Mosselen | saus Tom kha kai | beukenzwam 22,50

Gegrilde tonijnsteak

Noedels | paksoi | sesam 19,50

Rib Eye (220 gram)

Aardappel | bosui | witlof | oesterzwam 24,50

Burger

Brioche | eendenlever* | ei | kaas | komkommer 15,50
*supplement 4,50

Papadum

Kippendij | rijst | wokgroenten | satésaus 17,50

Gnocchi

Diverse groentes | saus van knolselderij en peterselie olie 15,50

Salade riche

Zalm | eendenlever | pata negra | gamba's 19,50

Bij alle hoofdgerechten wordt verse frites geserveerd

SIDES

Verse frites | Hoofddorpsch Friethuys | mayonaise 3,95

Frisse salade  3,50

Brood met smeersels | tapenade | aioli | olijfolie  6,50

DESSERTS

Pavlova

Bosvruchten sorbet | sneeuw van aardbei | rood fruit 9,50

Blondie

Verveine ijs | gezouten karamel 7,50

Crème brûlée van passievrucht

Sorbet van karnemelk 8,50