

WIJNEN

by the glas

white



red

Terre del Noce - Italië

PINOT GRIS

GLAS €. 4,00 - FLES €. 21,50

Laurent Miquel

SAUVIGNON

GLAS €. 4,00 - FLES €. 21,50

*YALUMBA
The Y Series*

VIIGNIER

GLAS €. 4,50 - FLES €. 24,50

Portugal

SERRAS

GLAS €. 4,00 - FLES €. 21,50

Errázuriz

CHARDONNAY

GLAS €. 5,00 - FLES €. 24,50

*Laurent MIQUEL
SOLAS*

PINOT NOIR

GLAS €. 6,00 - FLES €. 29,50

Portillo by Salentein

MALBEC

GLAS €. 5,00 - FLES €. 26,50

Portillo by Salentein

MERLOT

GLAS €. 5,00 - FLES €. 26,50

Ramon Bilbao

TEMPRANILLO

GLAS €. 6,00 - FLES €. 29,50

Laurent Miquel

CABERNET SAUVIGNON

GLAS €. 4,50 - FLES €. 24,50

PROVENCE ROSE

AIX

GLAS €. 6,00
0,75 L. €. 32,00 - 1,5 L. €. 65,00

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON

ice impérial
fles 0,75 l. - €. 75,00

EST
1896

PAUL CLUVER

ELGIN

CHARDONNAY - €. 36,00
RIESLING - €. 32,00
PINOT NOIR - €. 37,50

PYROS

PEDERNAL VALLEY

San Juan's hoog gelegen Pederal Valley, een plek met veel wind, is snel aan het groeien als de beste plaats om Syrah te verbouwen in Argentinië.

pyros barrel selected syrah €. 31,50
pyros single vineyard malbec €. 37,50
pyros special blend 2012. €. 46,00

TONY

KITCHEN BAR



chili

ERRÁZURIZ

CARMENÈRE €. 36,00
SHIRAZ €. 36,00
MALBEC. €. 36,00

Argentinië

SALENTEIN

SAUVIGNON BLANC €. 29,50
CHARDONNAY €. 29,50
MALBEC RESERVE €. 29,50

spanje

RAMON BILBAO

RUEDA VERDEJO - GLAS €4,5 €. 24,50
RIOJA CRIANZA €. 29,50
RIOJA RESERVA €. 31,50

MAGNUM RIOJA CRIANZA 1,5L. €45,00

APERITIEVEN

Cava brut - Clos Amador €. 5,00
Aperol spritz €. 6,00
Martini bianco vermouth €. 4,50
Tio Pepe fino sherry €. 4,50
Hendrick's gin & fever tree tonic €. 9,50

PRICE

WITTE TOPPERS

Antinori Bramito €. 60,00
Esporão Alentejo Portugal €. 36,50
Bernardus chardonnay €. 45,00
Laurent Miquel Viognier €. 33,00
Louis Latour Grand Ardeche €. 30,00

PRICE

RODE TOPPERS

Antinori marchese chianti riserva €. 72,00
Masi Amarone €. 85,00
Pesquera Ribera del Duero €. 43,50
Roda reserva Rioja €. 59,50
Dolcetto d'Alba Bossèt €. 32,00

PRICE

FOOD SHARING TIME

End your day the right way at our
cafe

OM MEE TE BEGINNEN PRICE

Brood met kruidenboter en alioli..	€. 4,50
Pane con tomate (3 stuks)	
knoflookbrood met tomaat.....	€. 5,25

VEGETARISCH PRICE

Insalata caprese, mozzarella, tomaat en basilicum pesto.....	€. 7,00
Mediterrane quiche.....	€. 7,50
Funghi risotto met Parmezaanse kaas en witte truffelolie.....	€. 9,50

FISH BITES PRICE

Zeeuwse oester p.stuk.....	€. 3,00
Ceviche van zalm met limoen, gember lenteui en wasabimayo...	€. 6,50
Tataki van tonijn met Japanse peer en pistache.....	€. 7,00
Burrata & Gamba, met grote gamba's en pomodori	€. 9,00
Thai gamba's salade met avocado en sweet salsa.....	€. 7,00
2 Ambachtelijk garnalenkroketjes	€. 4,50
2 Coquilles met topinamboer puree en pancetta.....	€. 7,00
Calamares ala romana, inktvisringetjes met aioli.....	€. 6,00

ottolenghi 8,-

vegetarische salade van geroosterde aubergine,
honing, geitenkaas, granaatappel, wortel
koriander en yoghurt dressing

TOMA HAWK

ARGENTIJNSE RIBEYE 800 GRAM

Deze op het bot gegrilde ribeye wordt
bereid op onze houtskool gestookte
grill en kan wel een temperatuur
bereiken van 350 graden Celsius. Hij
wordt geserveerd op een plank met de
bekende Argentijnse chimichurri.

ribeye zonder bot - 200 gram	€. 24,50
ribeye zonder bot - 300 gram	€. 30,50
Tomahawk - 800 gr. 2/3 pers.	€. 56,00

MEAT BITES PRICE

Carpaccio Classico, parmezaan..	€. 7,00
Steak tartaar, ei , cornichon, ui en kappertjes.....	€. 7,00
Jamón Iberico de Belotta de beste Spaanse ham met knoflookbrood.....	€. 11,00
	€. 7,00
Cesar Salade met gegrilde kip....	
Peking Duck, krokante eend met flensje en hoi sin saus.....	€. 7,00
Thay chicken, kippendij in gele kokos currysous en cashewnoot....	€. 6,00
Gegrilde kwartel 'ras el hanoud', rozijnenrijst en pijnboompitten.....	€. 8,00
Croquetas de jamon iberico, hamkroketjes met truffelmayo.....	€. 4,50

SOLE MEUNIERRE

ONZE VISSPECIAL

HELE GEBAKKEN ZEETONG
350 GRAM GESERVEERD MET
CITROEN. €. 28,50

MIBRASA

*passion for
grilling*

MAANDWIJN

Errázuriz

PINOT NOIR

2009 €. 8,00

TONY

KITCHEN BAR



HOOFDGERECHTEN PRICE

Vangst van de dag	dagprijs
Zeebaars filet met spinazie.....	€. 16,50
Krokante eendenborst met uienchutney.....	€. 16,50
1/2 Lamsrack Provençaal.....	€. 16,50
1/1 Lamsrack Provençaal.....	€. 31,50
Lady steak 150 gram.....	€. 16,50
Dry aged entrecote 200 gram....	€. 22,50
<i>met saus naar keuze; chimichurri béarnaise of pepersaus</i>	

SIDES PRICE

Frietjes van Antonio met mayo....	€. 3,80
Frietjes met truffelmayonaise.....	€. 4,80
Gegrilde groene asperges.....	€. 5,50
Seizoensgroenten.....	€. 4,50
Salade uit 't seizoen.....	€. 4,50

FOOD SHARING MENU

LAAT U VERRASSEN EN KIES HET
4 GANGEN F.S. MENU €. 35,00

ALEEN PER TAFEL TE BESTELLEN

BIJPASSEND WIJNARRANGEMENT
APERITIEF & 3 GLAZEN WIJN
€. 20,00