

HAARLEM
TOUJOURS
— Urban Frenchy Bistro —

MENU € 40 p.p. SHARING STYLE
(2 gangen € 35,- voor – hoofd of hoofd – sweets)

VOOR

CHARCUTERIE

Jamon Serrano reserva - Cecina de Leon Pulled pork - Chorizo Bellota - pickles cornichon

CARPACCIO BEEF

Entrecote - truffel mayonaise - Grana Padano - pijnboompit

GNOCCI

Spinazie gnocci – zongedroogd tomaat – pijnboom pitten – Bleu d’Auvergne

STEAK TAPENADE

Ossenworst - pijnboompit - zongedroogd tomaat - grana padano

SALMON

Gravad lax - gemarineerde zalm - mosterd – dille - steward saus

HOOFD

SIMMENTALER RIB EYE

Houtskool grill - barbecue saus - bearnaise

TARBOT

Gegrilde citroen - knoflook

RISOTTO

Risotto -paddenstoelen – Gran Padano – rucola

GROENE SALADE

TRUFFLE PARMESAN GARLIC FRIES

SHARING SWEETS PLATEAU

RED VELVET

OREO CHEESE CAKE

IJS VARIATIE

MENU € 60 p.p. SHARING STYLE

VOOR

CHARCUTERIE

Jamon Serrano reserva - Cecina de Leon Pulled pork - Chorizo Bellota - pickles cornichon

OESTERS

Naturel - rode wijn vinaigrette - laos

BABY BACK RIBS

GNOCCI

Spinazie gnocci - zongedroogd tomaat - pijnboom pitten - Bleu d'Auvergne

STEAK TAPENADE

Ossenworst - pijnboompit - zongedroogd tomaat - grana padano

SALMON

Gravad lax - gemarineerde zalm - mosterd - dille - steward saus

HOOFD

DRY AGE SIMMENTALER COTE DE BOEUF

Houtskool grill - barbecue saus - bearnaise

KREEFT

Chili lime - citroen boter

TARBOT

Gegrilde citroen - knoflook

RISOTTO

Risotto -paddenstoelen - Gran Padano - rucola

GROENE SALADE

TRUFFLE PARMESAN GARLIC FRIES

SHARING SWEETS PLATEAU

RED VELVET

OREO CHEESE CAKE

IJS VARIATIE