

hapjes ——— — om te delen

Gegrilde scampi met guacamole 6 st	12
Gyoza met kip sweet chili 6 st	12
Escargots met verse kruiden 6 st	12
Buikspek Mibrasa	8
Witte pens Mibrasa	6
Gefrituurde kaasbolletjes 6 st	6
Gefrituurde garnaalbolletjes 6 st	10
Gefrituurde kwartelboutjes 6 st	12
Fijne sneetjes Italiaanse ham 6 st	10
Gnocci met tomaat en pesto 6 st	8
Schelpje met zalm en garnalen met truffelboter 4 st	12
Brickdeegjes met ham en kaas 6 st	10

vege — —tarisch

Focaccia met tomaat, pesto en parmesan	15 / 20
Toast met champignon en truffel	15 / 20
Lauwarme camembert met notenslaatje	15 / 20
Zuiderse pasta met tomaat, wortel en courgette	15 / 20
Gratin met ragout van wintergroente	15 / 20



à la — — carte

Dagsoep	5
Kreeftensoep	10
Samenspel van buikspek en camembert * met perenstroop en friszoet slaatje	16 / 24
Gebakken ganzenlever met compote en geconfijte ui	20 / 28
Duetslaatje van coquille gemarineerd en kort gebakken met soja sesam	20 / 30
Rundscarpaccio met rucola, balsamico en parmezaan	16 / 24
Tartaar van rund met truffel en pijnboompit	20 / 28
Tartaar van rund klassiek bereid, rauwkost en verse frietjes	24
Caesar salade met gegrilde kippenreepjes*, currydressing	16 / 24
Kroket van kalfszwezerik met friszoet slaatje 2 st. / 3 st.	19 / 28
Toast met kort gebakken coquilles , truffel en champignon	20 / 30
Guacamole salade met gegrilde scampi Mibrasa*	17 / 25
Zuiderse linguine pasta met gegrilde scampi*	18 / 26
Pasta maison met courgette, wortel, knolselder, kip en witte pens*	18 / 26
Vol au vent met wortelsalade en kroketjes	26

à la — — carte

Stoofpotje van varkenswangetjes met verse appelmoes en witloofsalade	26
Gegrilde rundsbrochette* met rauwkost, saus naar keuze en verse frietjes	26
Kraaiebiefstuk* met gekonfijte sjalot, rauwkost, saus naar keuze en verse frietjes	26
Gegrilde Ierse Rib Eye* met rauwkost, saus naar keuze en verse frietjes	30
In hoeveboter gebakken entrecote met rauwkost, saus naar keuze en verse frietjes	29
In hoeveboter gebakken zeetong , rauwkost en verse frietjes	35
Kabeljauw met wortelpuree en knapperig gegaarde knolgroente	30

**Bereid in de Mibrasa houtskooloven*

Alle gerechten uit het menu kunt u ook apart verkrijgen als suggestie

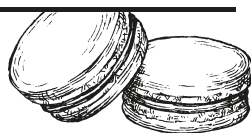


kids — — menu

Kaaskroketjes 1 st / 2 st	10 / 15
Garnaalkroketjes 1 st / 2 st	12 / 18
Gefrituurde visreepjes	15
Pasta met tomaat en kip	14
Pasta met tomaat en scampi	18
Kipfilet met rauwkost of appelmoes	14
Kindersteak met rauwkost of appelmoes	16
Vol au vent met wortelsalade	18
Stoofpotje van varkenswang met appelmoes	18
Vis van de dag met puree en warme groente	18

zoet ————— — mondvermaak

Crème Brûlée	9
Carpaccio van ananas - munt - meringue - citroensorbet	11
Taartje met warme appelschijfjes - speculoos - vanilleroomijs	12,5
Moelleux van chocolade - rode vruchtencompôte - vanilleroomijs	12
Nougatparfait met vers fruit	12
Huisbereid vanilleroomijs met compote van rode vruchten	10
Huisbereid vanilleroomijs met warme chocolade	12
Sabayon met ijs en vers fruit	12
Lauwwarme Camembert met notenslaatje, toast en confit	12
Suggestiedessert	10



Mibrasa — — oven

De temperatuur, die kan oplopen tot wel 350°C, zorgt voor een unieke textuur en sappigheid van de gegrilde producten. Het gebruik van de speciaal ontworpen houtskoolsoort zorgt voor de typerende, intense smaak.

Proef de gemarmerde Ierse Rib Eye, de gegrilde rundsbrochette, Caesar Salad met gegrilde kip, tonijn uit de houtskooloven, gegrilde zalm, makreel, scampistaartjes, ... Allemaal overheerlijk!