

BAR BISTRO NUL10

KLEINE GERECHTEN OM SAMEN TE DELEN VOOR LUNCH, DINER OF VOOR BIJ DE BORREL

PLUKBROOD GEVULD MET KRUIDENBOTER EN CHEDDAR UIT DE OVEN 6.00 V

BREAD FILLED WITH GARLIC BUTTER AND CHEDDAR FROM THE OVEN

BROODMANDJE CHIPJES CIABATTA, TONIJSALADE EN EITRUFFELCREME MET CRISPY SERRANOHAM 6.50

CHIPS OF CIABATTA, TUNA- AND EGGSALAD WITH CRISPY SERRANOHAM

TOMPOUCE VAN TONIJSALADE MET FOIE GRAS 15.00

TOMPOUCE OF TUNA WITH FOIE GRAS

DUNGESNEDEN VERS GEGRILDE TONIJSALADE MET SAUS VAN SOJA, GEMBER, WASABI EN LIMOEN 12.00

THINLY SLICED GRILLED TUNA WITH SAUCE OF SOJA, GINGER, WASABI AND LEMON

RUNDERCARPACCIO MET SPEKJES, PARMEZAAN, PIJNBOOMPITTEN EN TRUFFELMAYONNAISE 11.50 GV

BEEF CARPACCIO WITH BACON, PARMESAN, PINE NUTS AND TRUFFLEMAYONNAISE

AZIATISCH GEMARINEERDE KALFSTARTARE MET GEPOCHEERD EI EN DRAGONMAYONNAISE 14.50

ASIAN MARINATED TARTARE OF VEAL WITH POACHED EGG AND TERRAGONMAYONNAISE

FALAFEL (5 STUKS) MET CHUTNEY VAN MANGO, PAPRIKA EN RODE PEPER 8.00 V + VG

FALAFEL (5 PIECES) WITH CHUTNEY OF MANGO, BELL PEPPER AND RED PEPPER

SPERZIEBONEN IN JASJE VAN TEMPURA MET GROENE CURRY DIP 6.00 V + VG

GREENBEANS IN TEMPURA WITH GREEN CURRY DIP

HUISGEMAAKTE GARNALENKROKETJES (2 STUKS A 40 GR) MET SAFFRAANMAYONNAISE 8.50

HOMEMADE SHRIMP CROQUETTES (2 PIECES A 40 GR) WITH SAFFRONMAYONNAISE

HUISGEMAAKTE KAASKROKETJES (2 STUKS A 40 GR) MET ZILVERUICOMPOTE 7.50 V

CHEESE CROQUETTES (2 PIECES A 40 GR) WITH COMPOTE OF SILVER ONION AND BALSAMICO

LICHT PITTIGE GAMBA PIL PIL (5 STUKS) 15.00 GV

GAMBA PIL PIL (5 PIECES)

RUNDERGEHAKTBALLETJES (5 STUKS) MET TRUFFELMAYONNAISE 7.50

BEEF MEATBALLS (5 PIECES) WITH TRUFFLEMAYONNAISE

MINI BAPAO STICKY CHICKEN CASHEW (2 STUKS) 11.50

MINI BAPAO BUN (2 PIECES) WITH ASIAN MARINATED CHICKEN CASHEW

STICKY CAULIFLOWER CASHEW 8.50 V + VG

ASIAN MARINATED CAULIFLOWER CASHEW

TRUFFELSOEPJE IN CAPPUCCINOKOPJE 6.00 V

SMALL TRUFFLESOUP SERVED IN COFFEE CUP

GEGRATINEERDE DAKLOZE ESCARGOTS IN KRUIDENBOTER 11.00

ESGARGOTS AU GRATIN IN GARLIC BUTTER

ZEEBAARSFILET MET GEPOFTE KNOFLOOK DRAGONROOM EN CHERRY TOMAAT 14.00 GV

FILET OF SEABASS WITH GARLIC TERRAGON CREAM AND CHERRY TOMATO

GEGRILDE BAVETTE (200 GR) MET PEPELSAUS 20.00 GV ZONDER SAUS

GRILLED BAVETTE (200 GR) WITH PEPPER SAUCE

STOOFPOTJE VAN BOEUF BOURGIGNON 14.00

STEW OF BOEUF BOURGIGNON

MEDITERRAANS VISSTOFPOTJE 14.00 GV

MEDITERRANEAN FISH STEW

KAASFONDUE MET BROOD, CORNICHONS EN SERRANOHAM ((400 ML) VANAF 2 PERSONEN) 20.00 P.P. V

CHEESE FONDUE SERVED WITH CORNICHONS AND SERRANOHAM ((400 ML) FROM 2 PERSONS) 20.00 P.P.

GEBAKKEN AARDAPPELTJES MET KNOFLOOK 4.50 V + VG + GV

BAKED POTATOES WITH GARLIC

AMBACHTELIJKE DUNNE FRITES 4.50 V + VG + GV

HOMEMADE THIN FRIES

SEIZOENSGROENTEN 6.00 V + VG + GV

SEASONAL VEGETABLES

BAR BISTRO NUL10

SANDWICHES OP BROOD VAN JORDY'S BAKERY - KEUZE UIT WIT/MEERGRANEN (12.00 - 17.00)

CROQUE MONSIEUR / CROQUE MADAME (+€ 1.80) 9.50

CROQUE MONSIEUR / CROQUE MADAME (+€ 1.80)

12 UURTJE – MET NAAR KEUZE RUNDER-, KAAS- OF GARNALENKROKET (+€ 3.50), TONIJN- OF EIERSALADE EN GEBAKKEN EI 15.00 V

12 UURTJE'- WITH YOUR CHOICE BEEF-, CHEESE OR SHRIMP CROQUETTE (+€ 3.50), TUNA- OR EGGSALAD AND FRIED EGG

BRIOCHE STICKY CHICKEN CASHEW OF CAULIFLOWER CASHEW 11.50 V

BRIOCHE BUN ASIAN MARINATED CHICKEN CASHEW OR CAULIFLOWER CASHEW

CLUBSANDWICH GEGRILDE KIP MET BACON, EIERSALADE, TOMAAT EN CHIPS 12.50

CLUBSANDWICH GRILLED CHICKEN WITH BACON, EGGSALAD, TOMATO AND POTATO CRISPS

RUNDERCARPACCIO MET SPEKJES, PARMEZAAN, PIJNBOOMPITTEN EN TRUFFELMAYONNAISE 14.50

BEEF CARPACCIO WITH BACON, PARMESAN, PINE NUTS AND TRUFFLEMAYONNAISE

TUNA MELT – TONIJSALADE, CHEDDAR EN JALAPENOS UIT DE OVEN 10.00

TUNA MELT - TUNA SALAD, CHEDDAR AND JALAPENOS FROM THE OVEN

HUISGEMAAKTE GARNALENKROKETTEN (2 STUKS) MET SAFFRAANMAYONNAISE 14.50

HOMEMADE SHRIMP CROQUETTES (2 PIECES) WITH SAFFRONMAYONNAISE

HUISGEMAAKTE KAASKROKETTEN (2 STUKS) MET ZILVERUICOMPOTE 12.50 V

CHEESE CROQUETTES (2 PIECES) WITH COMPOTE OF SILVER ONION AND BALSAMICO

BURGERS GESERVEERD OP EEN BRIOCHE EN MET FRITES / SERVED ON A BRIOCHE BUN WITH FRIES

NUL10 RUNDERBURGER MET CHEDDAR OF GORGONZOLA 17.50

BEEF BURGER WITH CHEDDAR OR GORGONZOLA

BURGER VAN VERS GEGRILDE TONIJN MET WASABIMAYONNAISE 19.50

BURGER OF GRILLED TUNA WITH WASABIMAYONNAISE

VEGABURGER MOVING MOUNTAINS MET DILLEMAYONNAISE 15.00 V + VG

PLANTBASED BURGER WITH DILLMAYONNAISE

MAALTIJDSALADES

SALADE CARPACCIO MET SPEKJES, PARMEZAAN, PIJNBOMPITTEN EN TRUFFELMAYONNAISE 19.50 GV

SALAD BEEF CARPACCIO WITH BACON, PARMESAN, PINE NUTS AND TRUFFLEMAYONNAISE

SALADE VERS GEGRILDE TONIJN MET MANGO, KOMKOMMER EN WASABIMAYONNAISE 19.50 GV

SALAD GRILLED TUNA WITH MANGO, CUCUMBER AND WASABIMAYONNAISE

SALADE FALAFEL MET MANGO, GEPOFTE PAPRIKA EN RODE PEPER 15.00 V + VG

SALAD FALAFEL WITH MANGO, PAPRIKA AND RED PEPPER

FLAMMKUCHEN 13.50

SPEK EN UI / BACON AND ONION

TUNA MELT – TONIJSALADE MET CHEDDAR EN JALAPENOS / TUNA MELT - TUNA SALAD, CHEDDAR AND JALAPENOS

GORGONZOLA, APPEL EN PECAN / BLUE CHEESE, APPLE AND PECAN **V**

DESSERTS

WENTELTEEFJE VAN FRIES SUIKERBROOD MET VANILLE IJS 7.50

TOAST OF FRISIAN BREAD WITH VANILLA ICE CREAM

WARMLOPENDE CHOCOLADESOUFFLE UIT DE OVEN MET SALTED CARAMELIJS 7.50

CHOCOLATE SOUFFLE WITH SALTED CARAMEL ICE CREAM

KAZEN VAN KAAS AAN DE MAAS 12.50

CHEESE PLATTER

V=VEGETARISCH/VEGETARIAN VG=VEGANISTISCH/VEGAN GV=GLUTENVRIJ/GLUTEN FREE

ERGENS ALLERGISCH VOOR? MELD HET ONS EN WE ZORGEN VOOR EEN PASSEND ALTERNATIEFDO YOU HAVE ANY ALLERGIES? LET US KNOW SO WE CAN PROVIDE APPROPRIATE OPTIONS