

SUZIEQ

BAR & RESTAURANT

* = GLUTENVRIJ

○ Diner

BROOD met kruidenboter	5
OESTER (PER STUK) * met frambozenuinaigrette en citroen	3.5
PATA NEGRA (60 GRAM) *	14.5
CALAMARIS met aioli & citroen	9.5
FLAMMKUCHEN (KLASSIEK OF VEGGIE) crème fraîche, gruyère, ui & spek / crème fraîche, geitenkaas, courgette, zongedroogde tomaatjes en gruyère	13.5
DRAGON ROLL (VIS OF VEGA) krokante garnaal en avocado / krokante groene asperge en avocado	14.5
THAISE KOKOS-LIMOENSOEP (1 of 2 pax) * met shiitake, bosui en gegrilde garnaal (kan vega)	12.5
BURRATA * met mediterrane tomaat, baba ganoush en saffraanmayonaise	13
FALAFEL (4 STUKS) met pita, avocadodip, yoghurt-za'atardip & koriander	12
GEGRILDE OCTOPUS * met aardpeer, groene asperge en paprika vinaigrette	13.5
GNOCCHI met pompoen, salie, citroenricotta en hazelnoot	13
BLACK TIGER GARNALEN (4 STUKS) * met Thaise basilicum, mangochutney en cashewnoot	16
GEBRANDE PREI met Opperdoezer, truffel en Hollandaise	13
TRUFFELRISOTTO * met paddenstoelen, parmezaan en rucola	KLEIN 16 GROOT 24

THAISE MOSSELEN * met boemboe, bosui en chili	KLEIN 14 GROOT 18
BUIKSPEK met hoisin, mango en kerrieschuim	14.5
PULLED CHICKEN TACO'S met cajun, pico de gallo en chipotle	14
BAO BUN (PER STUK) met spitskoolrendang, flespompoen, ingelegde biet en katjang pedis	7
BURGERTJE (PER STUK) van rund op een brioche met cheddar en augurkenmayonaise	7
FRIETJES MET MAYONAISE	4.75
ZOETE AARDAPPELFRIETJES met parmezaanse kaas en truffelmayonaise	6.95

○ Dessert

PANNA COTTA * met mango, kokos en passievruchtsorbet	9
SUZIE Q TIRAMISU met mascarpone, koffie, chocolade en stracciatella	9
KAZEN met huisgemaakt mueslibrood & appelstroop	14
TAARTJE van witte chocolade, amandel en dulce de leche ijs	9
SCROPPINO cocktail met vodka, prosecco & citroenijs	8.5

○ Port & Dessertwijn

Searra d'Ordens Fine ruby port	4.5	Pedro Ximénez	5
Searra d'Ordens Fine tawny port	5	Special coffees	8
Searra d'Ordens Fine LBV port	6	Likeuren	5.6
La Galline Banyuls (rood)	5.5		
Moscatel de Setúbal (wit)	5		