

# SUZIEQ

## BAR & RESTAURANT

### O Diner

\* = GLUTENVRIJ

<b>BROOD</b> met kruidenboter	<b>5</b>
<b>OESTER (PER STUK) *</b> met frambozenuinaigrette en citroen	<b>3.5</b>
<b>PATA NEGRA (60 GRAM) *</b>	<b>14</b>
<b>CALAMARIS</b> met aioli & citroen	<b>9</b>
<b>FLAMMKUCHEN (KLASSIEK OF VEGGIE)</b> crème fraîche, gruyère, ui & spek / crème fraîche, geitenkaas, courgette, zongedroogde tomaatjes en gruyère	<b>10.5</b>
<b>ZALM (5 STUKS) *</b> gerookt met groene kruiden, knolselderij en zure room	<b>12.5</b>
<b>DRAGON ROLL (VIS OF VEGA)</b> krokante garnaal en avocado / krokante groene asperge en avocado	<b>14</b>
<b>THAISE KOKOS-LIMOENSOEP (1 of 2 pax) *</b> met shiitake, bosui en gegrilde garnaal (kan vega)	<b>12</b>
<b>BURRATA</b> met een salade van tomaten, pangrattato, olijf en basilicum	<b>11.5</b>
<b>FALAFEL (4 STUKS)</b> met pita, avocadodip, yoghurt-za'atardip & koriander	<b>10.5</b>
<b>RODE BIETEN TARTAAR</b> met mierikswortel, waterkers, choggiabiet en crostini	<b>10.5</b>
<b>THAISE MOSSELEN *</b> met boemboe, bosui en chili	<b>KLEIN 11</b> <b>GROOT 15</b>
<b>LINGUINI</b> met vongole, kokkeltjes, venkel en gremolata	<b>KLEIN 12</b> <b>GROOT 18</b>
<b>TRUFFELRISOTTO *</b> met paddenstoelen, parmezaan en rucola	<b>KLEIN 14</b> <b>GROOT 20</b>
<b>IBERICO BONELESS RIBS *</b> met atjar, sweet & sour en macadamia	<b>11.5</b>

<b>BLACK TIGER GARNALEN (4 STUKS) *</b> met knoflook en gepofte paprikasalsa	<b>14</b>
<b>CHINESE PANNENKOEKJES</b> met geplukte eend, hoisinsaus, prei en komkommer	<b>14</b>
<b>FLAT IRON STEAK *</b> met wortelcrème en chimichurri	<b>150 GR. 15</b> <b>300 GR. 29</b>
<b>BAO BUN (PER STUK)</b> met spitskoolrendang, flespompoen, ingelegde biet en katjang pedis	<b>6.5</b>
<b>BURGERTJE VAN GARNAAL &amp; KRAB (PER STUK)</b> met gegrilde paksoi, sesam-limoenmayonaise en mangochutney	<b>6.5</b>

<b>FRIETJES MET MAYONAISE</b>	<b>4.75</b>
<b>ZOETE AARDAPPELFRIETJES</b> met parmezaanse kaas en truffelmayonaise	<b>6.95</b>

### O Dessert

<b>MERINGUE</b> met frambozen, hangop en pistache	<b>9</b>
<b>CHEESECAKE</b> met aardbeien en Bastogne	<b>8</b>
<b>KAZEN</b> met huisgemaakt mueslibrood & appelstroop	<b>13.5</b>
<b>CHOCOLADEMOUSSE</b> van pure chocolade met vanillecrème en chococrumble	<b>8.5</b>
<b>SCROPPINO</b> cocktail met vodka, prosecco & citroenijs	<b>8.5</b>

### O Port & Dessertwijn

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