

# SUZIEQ

BAR & RESTAURANT

## ○ Diner

\* = GLUTENVRIJ

<b>BROOD</b> met kruidenboter	4.5
<b>OESTER (PER STUK) *</b> met frambozenuinaigrette en citroen	3
<b>PATA NEGRA (60 GRAM) *</b>	12
<b>CALAMARIS</b> met aioli & citroen	7.5
<b>FLAMMKUCHEN (KLASSIEK OF VEGGIE)</b> crème fraîche, gruyère, ui & spek / crème fraîche, geitenkaas, courgette, zongedroogde tomaatjes en gruyère	9
<b>ZALMTATAKI (5 STUKS)</b> met sesam, miso, unagilak, wakame en krokante nori	11
<b>DRAGON ROLL (VIS OF VEGA)</b> krokante garnaal en avocado / krokante groene asperge en avocado	13
<b>THAISE KOKOS-LIMOENSOEP (1 of 2 pax) *</b> met shiitake, bosui en gegrilde garnaal (kan vega)	11.5
<b>BURRATA *</b> met een salade van radicchio, basilicum, in port gemarineerde vijgen, pistache en 7 jaar oude balsamico	10.5
<b>FALAFEL (4 STUKS)</b> met pita, avocadodip, yoghurt-za'atardip & koriander	9.5
<b>STEAK TARTAAR</b> van rund met piccalilly, truffelmayonaise en crostini	10
<b>THAISE MOSSELEN *</b> met boemboe, bosui en chili	KLEIN 9.5 GROOT 13.5
<b>RAVIOLI POMPOEN &amp; GEITENKAAS</b> met beukenzwam, amandel en beurre noisette	KLEIN 11 GROOT 17
<b>TRUFFELRISOTTO *</b> met paddenstoelen, parmezaan en rucola	KLEIN 10 GROOT 18
<b>BUIKSPEK 'CHAR SIU STYLE' *</b> met kimchi en edamame	10

<b>GEGRILDE OCTOPUS *</b> met knolselderij, groene asperge, chorizo en paprikavinaigrette	11.5
<b>EENDENBORST</b> met geplukte eend, hoisinsaus, prei, komkommer en Chinese pannenkoekjes	12
<b>GEROOKTE ENTRECÔTE *</b> met bataatcrème, hazelnoot en saus van eekhoorntjesbrood	150 GR. 13 300 GR. 25
<b>BAO BUN (PER STUK)</b> met runderrendang, rode ui pickle en pindacrunch	6
<b>BURGERTJE VAN GARNAAL &amp; KRAB (PER STUK)</b> met gegrilde paksoi, sesam-limoenmayonaise en mangochutney	6.5
<b>FRIETJES MET MAYONAISE</b>	4.5
<b>ZOETE AARDAPPELFRIETJES</b> met parmezaanse kaas en truffelmayonaise	6.9

## ○ Dessert

<b>PANNACOTTA VAN PURE CHOCOLADE *</b> met sinaasappelschuim en een chocololly	8
<b>APPELCRUMBLE</b> met rozijnen, speculaas en vanille roomijs	7.5
<b>KAZEN</b> met huisgemaakt mueslibrood & appelstroop	13
<b>CANNOLI</b> met crème van basmati en kokos, mangocoulis en sorbet van mango & rode peper	7.5
<b>SCROPPINO</b> cocktail met vodka, prosecco & citroenijs	8

## ○ 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	5.5
La Galline Banyuls (rood)	5.5		
Moscatel de Setúbal (wit)	5		