

SUZIEQ

BAR & RESTAURANT

* = GLUTENVRIJ

○ Lunch

WRAP MET ZALMTARTAAR	11
met frisse salade, wagamama dressing & wasabimayonaise	
WRAP MET KROKANTE KIP	10
met frisse salade, yoghurt-muntdressing & chilimayonaise	
THAISE KOKOS-LIMOENSOEP *	12
met shiitake, bosui en gegrilde garnalen (kan vega)	
SUZIE'S LUNCH BOX	21.5
gerookte zalm met groene kruiden en zure room, een kokos-limoensoepje en Chinese pannenkoekjes met eend	
GARNALENKROKETTEN (2 STUKS)	11
met brood en citroenmayonaise	
KROKETTEN MET RUNDVLEES (2 STUKS)	9.5
met brood en mosterd	
ZALM (5 STUKS) *	12.5
gerookt met groene kruiden, knolselderij en zure room	
DRAGON ROLL (VIS OF VEGA)	14
krokante garnaal en avocado / krokante groene asperge en avocado	
FLAMMKUCHEN (KLASSIEK OF VEGGIE)	10.5
crème fraîche, gruyère, ui & spek / crème fraîche, geitenkaas, courgette, zongedroogde tomaatjes en gruyère	
RODE BIETEN TARTAAR	10.5
met mierikswortel, waterkers, choggiabiet en crostini	
BURRATA	11.5
met een salade van tomaten, pangrattato, olijf en basilicum	
FALAFEL	10.5
met pitabrood, avocadodip, yoghurt-zag'atardip & koriander	
THAISE MOSSELEN *	KLEIN 11
met boemboe, bosui en chili	GROOT 15

BLACK TIGER GARNALEN (4 STUKS) *	14
met knoflook en gepofte paprikasalsa	
TRUFFELRISOTTO *	KLEIN 14
met paddenstoelen, parmezaan en rucola	GROOT 20
CHINESE PANNENKOEKJES	14
met geplukte eend, hoisinsaus, prei en komkommer	
BAO BUN (PER STUK)	6.5
met spitskoolrendang, flespompoen, ingelegde biet en katjang pedis	
BURGERTJE VAN GARNAAL & KRAB (PER STUK)	6.5
met gegrilde paksoi, sesam-limoenmayonaise en mangochutney	
FLAT IRON STEAK *	150 GR. 15
met wortelcrème en chimichurri	300 GR. 29
FRIETJES MET MAYONAISE	4.75
ZOETE AARDAPPELFRIETJES	6.95
met parmezaanse kaas en truffelmayonaise	

○ Dessert

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

○ 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		