

# SUZIEQ

BAR & RESTAURANT

\* = GLUTENVRIJ

## ○ Lunch

**WRAP MET ZALMTARTAAR** 11  
met frisse salade, wagamama dressing & wasabi-mayonaise

**WRAP MET KROKANTE KIP** 10  
met frisse salade, yoghurt-munt dressing & chili-mayonaise

**THAISE KOKOS-LIMOENSOEP \*** 11.5  
met shiitake, bosui en gegrilde garnalen (kan vega)

**SUZIE'S LUNCH BOX** 21.5  
zalmtataki met sesam, miso, unagilak en krokante nori, een kokos-limoensoepje en Chinese pannenkoekjes met eend

**GARNALENKROKETTEN (2 STUKS)** 10.5  
met brood en citroenmayonaise

**KROKETTEN MET RUNDVLEES (2 STUKS)** 9  
met brood en mosterd

**ZALMTATAKI (5 STUKS)** 11  
met sesam, miso, unagilak, wakame en krokante nori

**DRAGON ROLL (VIS OF VEGA)** 13  
krokante garnaal en avocado / krokante groene asperge en avocado

**FLAMMKUCHEN (KLASSIEK OF VEGGIE)** 9  
crème fraîche, gruyère, ui & spek / crème fraîche, geitenkaas, courgette, zongedroogde tomaatjes en gruyère

**STEAK TARTAAR** 10  
van rund met piccalilly, truffelmayonaise en crostini

**BURRATA \*** 10.5  
met een salade van radicchio, basilicum, in port gemarineerde vijgen, pistache en 7 jaar oude balsamico

**FALAFEL** 9.5  
met pitabrood, avocadodip, yoghurt-za'atardip & koriander

**THAISE MOSSELEN \*** KLEIN 9.5  
met boemboe, bosui en chili GROOT 13.5

**GEGRILDE OCTOPUS \*** 11.5  
met knolselderij, groene asperge, chorizo en paprikavinaigrette

**TRUFFELRISOTTO \*** KLEIN 10  
met paddenstoelen, parmezaan en rucola GROOT 18

**EENDENBORST** 12  
met geplukte eend, hoisinsaus, prei, komkommer & Chinese pannenkoekjes

**BAO BUN (PER STUK)** 6  
met runderrendang, rode ui pickle en pindacrunch

**BURGERTJE VAN GARNAAL & KRAB (PER STUK)** 6.5  
met gegrilde paksoi, sesam-limoenmayonaise en mangochutney

**GEROOKTE ENTRECÔTE \*** 150 GR. 13  
met crème van bataat, hazelnoot en saus 300 GR. 25  
van eekhoornpjesbrood

**FRIETJES MET MAYONAISE** 4.5

**ZOETE AARDAPPELFRIETJES** 6.9  
met parmezaanse kaas en truffelmayonaise

## ○ Dessert

**PANNACOTTA VAN PURE CHOCOLADE \*** 8  
met sinaasappelschuim en een chocololly

**APPELCRUMBLE** 7.5  
met rozijnen, speculaas en vanille roomijs

**KAZEN** 13  
met huisgemaakt mueslibrood & appelstroop

**CANNOLI** 7.5  
met crème van basmati en kokos, mangocoulis en sorbet van mango & rode peper

**SCROPPINO** 8  
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 5.5  
La Galline Banyuls (rood) 5.5  
Moscatel de Setúbal (wit) 5