

SUZIEQ

BAR & RESTAURANT

* = GLUTENVRIJ

○ Lunch

WRAP MET ZALMTARTAAR	14
met frisse salade, wagamama dressing & wasabimayonaise	
WRAP MET KROKANTE KIP	13
met frisse salade, yoghurt-munt dressing & chilimayonaise	
THAISE KOKOS-LIMOENSOEP *	12.5
met shiitake, bosui en gegrilde garnalen (kan vega)	
SUZIE'S LUNCH BOX	24
gerookte zalm met groene kruiden en zure room, een kokos-limoensoepje en Chinese pannenkoekjes met eend	
GARNALENKROKETTEN (2 STUKS)	14
met brood en citroenmayonaise	
KROKETTEN MET RUNDVLEES (2 STUKS)	12
met brood en mosterd	
ZALM (5 STUKS) *	14
gerookt met groene kruiden, knolselderij en zure room	
DRAGON ROLL (VIS OF VEGA)	14.5
krokante garnaal en avocado / krokante groene asperge en avocado	
FLAMMKUCHEN (KLASSIEK OF VEGGIE)	12.5
crème fraîche, gruyère, ui & spek / crème fraîche, geitenkaas, courgette, zongedroogde tomaatjes en gruyère	
RODE BIETEN TARTAAR	11
met mierikswortel, waterkers, choggiabiet en crostini	
BURRATA	12
met een salade van tomaten, pangrattato, olijf en basilicum	
FALAFEL	12
met pitabrood, avocadodip, yoghurt-zag'atardip & koriander	
THAISE MOSSELEN *	KLEIN 13
met boemboe, bosui en chili	GROOT 17

BLACK TIGER GARNALEN (4 STUKS) *	16
met knoflook en gepofte paprikasalsa	
TRUFFELRISOTTO *	KLEIN 16
met paddenstoelen, parmezaan en rucola	GROOT 24
CHINESE PANNENKOEKJES	15
met geplukte eend, hoisinsaus, prei en komkommer	
BAO BUN (PER STUK)	7
met spitskoolrendang, flespompoen, ingelegde biet en katjang pedis	
BURGERTJE VAN GARNAAL & KRAB (PER STUK)	7
met gegrilde paksoi, sesam-limoenmayonaise en mangochutney	
FLAT IRON STEAK *	150 GR. 17
met wortelcrème en chimichurri	300 GR. 32
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	9
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		

SUZIEQ

BAR & RESTAURANT

○ Lunch

* = GLUTEN FREE

WRAP WITH SALMON TARTARE	14
with a fresh salad, wagamama dressing & wasabi mayonnaise	
WRAP WITH CRISPY CHICKEN	13
with yogurt-mint dressing, & chili mayonnaise	
THAI COCONUT LIME SOUP *	12.5
with shiitake, spring onion and grilled prawns (also veggie)	
SUZIE'S LUNCH BOX	24
smoked salmon with green herbs, a coconut lime soup and Chinese pancakes with duck	
SHRIMP CROQUETTES (2 PIECES)	14
with bread and lemon mayonnaise	
BEEF CROQUETTES (2 PIECES)	12
with bread and mustard	
SALMON (5 PIECES) *	14
smoked with green herbs, sour cream and celeriac	
DRAGON ROLL (FISH OR VEGGIE)	14.5
crispy prawn & avocado / green asparagus & avocado	
FLAMMKUCHEN (CLASSIC OR VEGGIE)	12.5
crème fraîche, gruyère, onion & bacon / crème fraîche, goat cheese, zucchini, sundried tomatoes & gruyère	
BEETROOT TARTARE	11
with horseradish, water cress, choggia and crostini	
BURRATA	12
with a salad of tomatoes, pangrattato, olive and basil	
FALAFEL	12
with pita, avocado, yogurt-za'atar dip & coriander	
THAI MUSSELS *	SMALL 13
with boemboe, spring onion and chili	BIG 17
BLACK TIGER PRAWNS (4 PIECES) *	16
with garlic and roasted pepper salsa	

TRUFFLE RISOTTO *	SMALL 16
with mushrooms, Parmesan and rocket salad	BIG 24
CHINESE PANCAKES	15
with pulled duck, hoisin sauce, leek and cucumber	
BAO BUN (EACH)	7
with oxheart cabbage rendang, beetroot pickle and katjang pedis	
MINI BURGER OF SHRIMP & CRAB (EACH)	7
with grilled bok choy, sesame-lime mayonnaise & mango chutney	
FLAT IRON STEAK *	150 GR. 17
with cream of carrot and chimichurri	300 GR. 32
FRIES WITH MAYONNAISE	4.75
SWEET POTATO FRIES	6.95
with Parmezan cheese and truffle mayonnaise	

○ Dessert

MERINGUE	9
with raspberries, yogurt curd and pistachio	
CHEESECAKE	8
with strawberries and Bastogne	
CHEESE PLATTER	13.5
with home made muesli bread & apple syrup	
CHOCOLATE MOUSSE	9
of pure chocolate with vanilla cream and choco crumble	
SCROPPINO	8.5
cocktail with vodka, prosecco & lemon ice cream	

○ Port & Dessertwine

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	Liqueurs	5.6
La Galline Banyuls (red)	5.5		
Moscatel de Setúbal (white)	5		