

VOORGERECHTEN

- carpaccio** | angus prime beef | harry's bar classic mayonnaise | croutons | parmezaan | 12.50
sashimi zalm | sojaboontjes | rettich | bieslook | soja-citrusvinaigrette | 12.50 🍃
geitenkaas | zoete aardappel pannenkoekjes | mango chutney | kruidensla | 10.50
wildstoofpotje | parelcouscous | paddenstoelen | bossche koek | 10.50 🍃
zoetelief sliders | mini beefburgers | uiencompote | gruyèrekaas | truffelcrème | 9.50
steak tartaar | gepocheerd ei | parmezaan | kappertjes | truffelmayonaise | 14.50 + eendenleverkrullen 4.50
tom kha kai | thaise kokossoep | gamba | oosterse groenten | toast | 8.50 🍃
pizza tonijn | koude krokante pizza | sashimi tonijn | wasabi mayonaise | 16.50
zoetelief tasting | voor 2 personen | 31.00

dim sum | handgemaakt | gestoomd | gamba | varkensvlees | 16.50

- oesters** | fines de claires | 6 stuks | 17.50 🍃
gebakken eendenlever | brood | gedroogd fruit | rode wijnjus | 19.50

Deze dim sum wordt lokaal op authentieke wijze met de hand gemaakt en dat proef je. Wij serveren twee soorten dim sum met gamba en varkensvlees en met twee verschillende dips. Wij zijn benieuwd wat jullie ervan vinden..

HOOFDGERECHTEN

- entrecote** | angus prime beef | seizoensgroenten | dikke frieten | bearnaisesaus | 26.50
runder steak | angus prime beef | bavette | parmezaan truffel polenta | rode wijnjus | 21.50
steak tartaar | gepocheerd ei | parmezaan | kappertjes | truffelmayonaise | 21.50 + eendenleverkrullen 4.50
hertenbiefstuk | knolselderij | paddenstoelen | bossche koek saus | 21.50
eendenbout | gekonfijt | zuurkool | roseval aardappel | truffeljus | 19.50
côte à l'os 500 gram | gemarmerd prime beef | dikke frieten | voor 2 personen | 65.00
sliptong | 2 stuks | zuurkool | paddenstoelen | roseval aardappel | cepes jus | 32.00
grietfilet | pompoen | parelcouscous | indiase vadouvansaus | 26.50 🍃
tom yam chili curry | kabeljauw | dim sum | paksoi | kokos | jasmijnrijst | 23.50
inktvis | octopus | chorizo | coquille | gamba | courgette | rode wijn risotto | 23.50
vega tom yam chili curry | tempeh | paksoi | jasmijnrijst | pappadum | 18.50 🍃
geitenkaas | zoete aardappel pannenkoek | mango chutney | kruidensla | 16.50 🍃

🍃 = gezonde keuze

SALADES

- caesar** | scharrelkip | bacon | parmezaan | gepocheerd ei | ansjovis | 17.50
burrata | romige mozzarella | tomaat | basilicum | aceto balsamico | crostini | 19.50
zoetelief | coquilles | eendenleverkrullen | pata negra | truffelcrème | 27.50

SIDE ORDERS

- parmezaan truffel frieten** | 4.50
truffle parmesan polenta | 4.50
dikke frieten | 3.00
groene salade | 3.00

DESSERTS

- we ♥ chocolate** | te veel om op te noemen | voor 2 personen | 19.50
monte scroppino | limoenroomijs | prosecco | wodka | 6.50
warm lopend chocoladetaartje | passievruchten | crumble | hazelnoot roomijs | 9.50
gin tonic | appel | limoen | crumble | yoghurtijs | 9.50
friandises | wisselende items | koffie naar keuze | 7.50
selectie kazen | brood | vijgencompote | 13.50

patisserie | van de meester | naar keuze | seizoensgebonden assortiment | 5.50

Patisserie!
Samen met meester patissier Tim van Beijnen hebben we een aantal mooie taartjes ontworpen. De hele dag kun je genieten van onze patisserie. Neem een kijkje in onze trolley of vraag de bediening naar de verschillende keuzes. De patisserie wisselt per seizoen en wordt met liefde en passie gemaakt.
Team Zoetelief