



DINER

SATURDAY / SUNDAY : ALL-DAY DINNER v.a. 12.00

Elk weekend serveren de Bistro Boys de hele dag gerechten van de *diner*- en *'to share'* kaart.

TO SHARE (OR NOT)

Beef tataki met wasabi-mayo, pickles, zwammetjes en sesam	12,50
Bitterballen van Cees Holtkamp	7,00
Ceviche van dorade met leche de tigre, rode ui, chulpe maïs, kumquat en groene shiso	12,50
Focaccia met Za'atar en gezouten boter	6,50
Watermeloen salade met feta, rode ui, olijfolie, zout, peper, basilicum, munt	8,50
Calamares met aioli en citroen	7,00
Zachtgegaarde oosterse varkenswang, mango-koolsalade en krokante uitjes	10,50
3 Ierse oesters	9,75
Gamba's in chili-knoflookolie met brood	11,50
Geroosterde spitskool in ansjovisolie met vadouvan, yoghurt en amandel	7,00
Vongole in bumbu-beurre blanc saus met brood	11,50
Kazen van 'Van der Leij': Cremeux de Bourgogne, Saint Agur, Oude Reypenaar en verse vijg	13,50
Miso kip met yoghurt, groene kruidenolie en hazelnoot	7,50
Geroosterde groene asperges, burrata, olijfolie, parmezaan, citroen en amandel	12,50
Gevulde portobello met tallegio, parmezaan, gedroogde tomaat, venkel, knoflook en basilicum	8,50
Lichtpittige pangsit met sweet chilisaus	7,00
Padron pepers met Maldon zout	6,00
Patatas bravas van zoete aardappel met aioli, krokante chorizo, pittige tomatensaus en peterselie	7,50
In saké gegaarde pulpo met witte bonen crème, ingelegde radijs en kumquat	12,50
Gefrituurde bloemkool met cajun kruiden en aioli	7,00
'Confit de canard' op toast met uiencompôte en Saint Aigur kaas	11,50

Hoofdgerechten

JAMBALAYA

Paella rijst | Noordzeekrab | kippendij | octopus | venkel | groene asperges | limoen | chorizo-olie 22,50

GADO GADO

Rijst | gekookt ei | pindasaus | sperziebonen | taugé | zoetzure komkommer | spitskool | koriander | crispy chili oil 17,50

PASTA ARRABIATA

Arrabiata saus | burrata | cherry tomaatjes uit de oven | basilicum | parmezaan | pijnboompitjes 18,50

BAVETTE 220 G

Black Angus Creekstone, VS | waterkers | salade | chimichurri | frites 27,50

HA LONG BAY MOSSELEN

Mosselen in kokosmelk | citroengras | Thaise basilicum | met brood 23,50

MANGO SALADE

Mango | wortel | spitskool | geplukte kip | nuoc mam | munt | Thaise basilicum | groene shiso | gebrande pinda's | krokante knoflook en-ui 17,50

DESSERTS

Kazen van 'Van der Leij':
Cremeux de Bourgogne, Saint Agur,
Oude Reypenaar en verse vijg 13,50

Crème brûlée van tonkabonen en
Haagsche hopjes 7,50

Peren tarte tatin met mascarpone 7,50

Tiramisu 7,50

Espresso Martini: espresso, vodka, Tia Maria 9,75

WARME DRANKEN

Americano	2,90
Espresso	2,50
Macchiato/cortado	2,60
Dubbele espresso	3,70
Cappuccino	3,10
Flat White	3,80
Latte macchiato	3,90
Verse munthee	3,50
Verse gemberthee	3,50
Thee van Simon Lévelt	2,90
groene jasmijn, earl grey, kamille	
rooibos spicy chai	

Koffiebonen komen van Koffiestation, lokale microbranderij.

Frisdanken

Coca Cola	3,00
Coca Cola Zero	3,00
Fever-Tree – Indian Tonic Water	3,50
Fever-Tree – Ginger Beer	3,50
Fever-Tree – Ginger Ale	3,50
Lemonaid – Maracuja	4,25
Lemonaid – Blood orange	4,25
Lemonaid – Lime	4,25
YAYA KOMBUCHA	5,25
Bistro Boys iced tea	4,00
Appelaere appelsap	3,25

Tafelwater

Bruisend (0,25L/0,75L)	3,00/6,50
Plat (0,25L/0,75L)	3,00/6,50

Gin Tonics

Tanqueray - sinaasappel & kruidnagel	8,50
Loopuyt - citroengras	9,50
Hendrick's - komkommer	10,50
The Botanist - zoethout	10,50

Cocktails

Espresso Martini

Vodka Tia Maria espresso	9,75
------------------------------	------

French Martini

Vodka Chambord ananassap	9,25
------------------------------	------

Paloma

Tequila limoensap grapefruitsoda	9,50
--------------------------------------	------

Moscow Mule

Vodka gingerbeer limoensap bitters	8,75
--	------

Aperol Spritz

Aperol cava sodawater sinaasappel	7,50
---	------

Likeuren & Gedistilleerd

Tia Maria	4,75
Grand Marnier	4,75
Liquor 43	4,75
Cointreau	4,75
Drambuie	4,75
Limoncello	4,75
Isolabella – Sambuca	4,75
Zuidam - Honing whisky likeur	5,50
Zuidam – Amaretto	4,75
Jägermeister	4,75
Baileys	4,75
Stoli – Vodka	4,75
Havanna – witte rum 3 jaar	4,75
Havanna – bruine rum 7 jaar	4,75

BIEREN

Fles & Blok

Folkingebrew	
De Eeuwige Jeugd – Lellebel	
De Eeuwige Jeugd – Gladjanus	
Brouwerij 't IJ – Natte	
Van Moll – Triple Trouble	
Leffe	
Waterloo – Tripleblond	
Magners	
Thornbridge – Allot	
Thornbridge – Jaipur	
Brewdog – Hazy Jane	
Brewdog – Lost Lager	
Brewdog – Triple Hazy	
BRLO – Blurry Vision	
DAVO – Migaloo	

Alcoholvrij

Jever	
Van de Streek, Playground	
Leffe	

Tap Stella Artois (0,25/0,50L)	3,35/6,50
Wisseltap	-
<i>*wisselend lokaal bier*</i> (0,44L)	8,75
Fris Blond	5,7% 5,70
IPA	4,6% 5,70
Dubbel	6,5% 5,90
Tripel	8,5% 6,20
Blond	6,6% 5,50
Tripel Blond	8,0% 6,20
Cider	4,5% 5,00
Sour	4,8% 5,70
IPA	5,9% 5,90
IPA	5,0% 5,50
Pilsener (0,44L)	4,7% 7,00
IPA (0,44L)	9,5% 8,00
IPA	6,5% 5,90
Wit (0,44L)	5,2% 7,00
Pils	0,0% 3,50
IPA	0,5% 5,50
Blond	0,0% 5,20

WIJNEN

WIT

Claude Val	Languedoc, Frankrijk	4,85/23,50
	Vermentino Chenin Mauzac Chasan Sauvignon Grenache	
Tera Alta	Trentino, Italië	5,25/25,50
	Pinot Grigio	
Casa de Compostela	Vinho Verde, Portugal	5,25/25,50
	Alvarinho	
Saint – Vèran	Domaine Luquet – Bourgogne, Frankrijk	7,50/37,50
	Chardonnay	

Wijnen per fles

Robert Weil	Weingut Robert Weil - Rheingau, Duitsland	45,00
	Riesling	
La Champine	Jean Michel Gerin - Rhône, Frankrijk	39,50
	Viognier	
Sebastiani	Sebastiani - Californië, USA	35,00
	Chardonnay	
Löss	Hiedler - Niederösterreich, Oostenrijk	37,50
	Güner Veltliner	

ROOD

Altos del Condor	Luján de Cuyo, Argentinië	4,85/23,50
	Malbec	
Villa Barbi	Umbrië, Italië	5,85/28,50
	Sangiovese Cabernet Sauvignon Montepulciano	
Nebbiolo d'Alba	Paolo Manzone – Piemonte, Italië	7,50/37,50
	Nebbiolo	
Bühl	Weingut Dr. Heger - Baden, Duitsland	39,50
	Spätburgunder	
Châteauneuf-du-Pape	Clos Saint Jean – Côtes du Rhône, Frankrijk	57,50
	Grenache Syrah Mourvèdre Cinsault	
Brunello di Montalcino	La Serena – Toscana, Italië	72,50
	Sangiovese	

ROSÉ

Les Aigasses	Val Joanis, Luberon, Frankrijk	5,00/24,50
	Grenache Syrah	

BUBBELS

Cava	Mas Fi – Catalonië, Spanje	5,00/24,50
	Xarel.lo Macabeo Parellada	
Crémant	Domaine Luquet – Bourgogne, Frankrijk	37,50
	Chardonnay	

WHISKY

Teeling	Blend	Dublin, Ierland	6,00
The Arran	10 jaar	Isle of Arran, Schotland	6,50
Tamdhu	12 jaar	Speyside, Schotland	7,50
Port Askaig	8 jaar	Isle of Islay, Schotland	8,00

COGNAC

Montifaud Cognac Prestige			6,75
---------------------------	--	--	------

GRAPPA

Berta Elisi	Barbera druif	Piemonte	7,50
-------------	---------------	----------	------

Jurjen – De Roemer