

VES
VTER

ONTBIJT

10:00 - 14:00

CROISSANT

vers gebakken croissant • rood fruit

◦ *boter • compote*

6.5

YOGHURT

yoghurt • granola

◦ *seizoensfruit • honing*

9.5

UITSMIJTERS

Uitsmijter | 11.5

Uitsmijter ham of kaas | 12.5

Uitsmijter ham & kaas | 13.5

Vester uitsmijter

ham, kaas & zwarte truffel | 14.5

PIES

10:00 - 17:00

Huisgemaakte appeltaart | 6.5

Carrot cake | 7

Wisselende taart van de week | 7

Cheesecake | 7

Slagroom | 0.75

CHEF'S LUNCH FAVORITES

12:00 - 16:00

standaard op brood of
als salade + 3.5

GEROOKTE ZALM

wakame • komkommer • rode ui

◦ *jabara ponzu • wasabicrème • furikake*

15.9

GAMBAS AL AJILLO

gamba's in knoflookolie met brood

15.9

WILDE

PADDENSTOELEN

spinazie • cherrytomaat

◦ *plantaardige foie gras*

vegan | 15.9

CECINA DE LEÓN CON WAGYU

gerookte Wagyu runderham

◦ *muhammara • pijnboompitten*

◦ *rucola*

16.5

HETE KIP

kippendijen • rode ui • paksoi • taugé

◦ *chipotle in Naanta Bread*

13.75

VESTER STEAK SANDWICH

Flat iron steak • little gem

◦ *black garlic mayo • chimichurri*

◦ *Manchego • rode ui pikle*

15.9

VESTER COMFORT LUNCH

12:00 - 16:00

Vester favorite

BROODJE

MATCHA HUMMUS

pastinaak • pompoen • feta

• za'atar • sumak

13.5

BROODJE

KALFSKROKETTEN

2 kroketten

met grove mosterd

12.75

CROQUE

MADAME TOSTI

brioche brood tosti met kaas

• ham • bechamel • emmentaler

• gebakken ei

12.5

SASHIMI VAN

TONIJN & ZALM

shiso • ponzu • wasabicrème

• sesam • wakame • bonito-saus

15.75

BASKISCHE

HOTDOG

chistorra • brioche • pimentón

• Idiazábal • gefrituurde uitjes

12.5

SPANISH BLACK ANGUS BURGER

gekarameliseerde ui • pickles

• manchego • serrano • pimentón

18.5 | plus friet + 4.5

VACHERIN DE MONT D'OR 450 GRAM

Franse smeltkaas in sparrenhout,

uit de oven met zuurdesembrood

en seizoensgroente

32.5

SOEP VAN HET SEIZOEN

9.5

VESTER TOP 10 LUNCH TREE

Een variatie van de lunchkaart

geserveerd met brood

vanaf 2 personen | 62.5

ieder extra persoon | 31.25

HAUTE FRITURE

14:00 - 23:00

TRUFFEL ARANCINI

3 st | 5.5

IBERICO

KROKETJES

3 st | 5.5

BACALHAU

KROKETJES

3 st | 5.5

CALAMARES

aioli en citroen

9.5

PADRON PEPERS

met zeezout (vegan)

7.5

CHISTORRA

gefrituurde chistorra worstjes

met chipotle saus

9.5

BITTERBALLEN

5 st | 7

KAASTENGELS

5 st | 7

SIDES

WARM

ZUURDESEMBROODJE

vers gebakken zuurdesem broodje

met misoboter

6.5

FRIET PARMEZAAN

verse friet met Parmigiano Reggiano

en truffelmayonaise

9.5

HUISGEMAAKTE

FRIET

vers gebakken friet met

mayonaise of ketchup

5.5

PATATAS BRAVAS

gefrituurde aardappelen

met pimenton saus

5.75

SIDE SALAD

5.5

KNOLSELDERIJPUREE

gekarameliseerd uit de oven

5.5

WAKAME SALADE

5.5

ZOETE

AARDAPPELPUREE

5.5

Voor allergenen vraag ons personeel

DELICATESSE

14:00 - 22:00

ROSALITA SARDINILLAS

*sardientjes uit Galicië
op geroosterde tomaat*
9.5

MEDITERRANE OLIJVEN

*gemarineerde olijven uit het
Middellandse Zeegebied*
4.5

MATCHA HUMMUS & MUHAMMARA

*za'atar • sumak • granaatappel
• olijfolie • Naanta bread*
9.5

COMTÉ FORT ST. ANTOINE

16 mnd. gerijpte kaas • membrillo
9.5

SAINTE-MAURE DE TOURAINE

geitenkaas uit de Loire • membrillo
9.5

FAZANT PÂTE CROÛTE

cranberry
14.75

KWARTELHAMMETJES

3 stuks | 9.5

JAMONES Y SALCHICHONES DE CASALBA

Jamón Serrano | 12.5

Chorizo Ibérico

Bellota Sarta Casalba | 12.5

Lomo Ibérico | 16.5

Cecina de León IGP Contra Casalba | 16.5

Jamón Bellota Ibérico | 22.5

Plateaus

VEGETARISCHE BORRELPLANK

*hummus • muhammara • olijven
• Saint-Maure de touraine • Comté Jura
• padrón pepers • truffel arancini
• vegetarische ganzenlever • flatbread* | 29.5

PROEVERIJ CASALBA

*ambachtelijke Spaanse charcuterie,
langzaam gerijpt in Burgos* | 13.5

KAASPLANKJE

4 kazen • vijgenbrood • membrillo | 15

BAERI KAVIAARPLATEAU

blini • zalm • creme fraîche | 32.5

OESTERS

Zélandaise oester • jabara ponzu • sjalot • limoen parels

PER STUK

4.25

HALF DOZIEN

24.5

HEEL DOZIEN

48

Voor allergenen vraag ons personeel

SHARING

18:00 - 22:00

ARTISJOKHARTENCONFIT

knolselderij creme • krokante serrano
15.9

GAMBA AL AJILLO

*gamba's in knoflookolie
met brood*
8pcs | 15.9

SASHIMI VAN

TONIJN & ZALM

*shiso • ponzu • wasabicrème • sesam
• wakame • bonito-saus*
15.75

DORADE CEVICHE

*dorade filet • rode tijgermelk
• enoki • chalaca*
15.9

TAGLIATA DI MANZO

*dungesneden gerookte ribeye
• parmezaan • balsamico
• pijnboompitten*
15.9

MAGIC COQUILLES

*in Peruviaanse stijl met wakame
• wasabi nori ten • zalmkaviaar*
15.9

CANETTE À LA SAUCE D'ORANGE

*eendenborstfilet • babyvenkel
• pistache*
15.9

PADDENSTOELENMIX PAN

dashi • za'atar • plantaardige foie gras
15.9

EKKHOORNTJES

TRUFFEL RAVIOLI

*ravioli gevuld met eekhoorntjesbrood en
witte truffel met rucola, parmezaan*
5st | 15.9

FLAT IRON STEAK

beurre de maison • pomme duchesse
15.9

ZEEBAARS

*op de huid gebakken
tomaat • artisjok
• salty fingers • gremolata*
15.9

IBERICO WANG

*belotta jus • zoete aardappelpuree
• cantharell • tahoon*
15.9

TOMAHAWK STEAK 1,2 KG

*Ierse gemarmerde steak
• patatas bravas
• padrón pepers • chimichurri*
83.5

VACHERIN DE MONT D'OR

*450 gram Franse smeltkaas in
sparrenhout, uit de oven met
zuurdesembrood en seizoensgroente*
32.5

Voor allergenen vraag ons personeel

DESSERT

FROM 18:00

IJSMACARON

yoghurtrumble

8.5

PISCO SOUR AJÍ AMARILLO SCROPPINO

11

PISTACHE-MATCHA CHEESECAKE

11

AMARETTO CRÈME BRÛLÉE

koffiateringue

8.5

PETIT FOUR

3.5 p.st.

KAASPLANKJE

4 kazen met

vijgenbrood

14

EXCLUSIEF CHEFS MENU

3-5 GANGEN

*Laat je verrassen door een exclusief chefs menu,
speciaal voor jou met liefde bereid door onze chefs.*

3 GANGEN

37.5

4 GANGEN

49.5

5 GANGEN

65

Voor allergenen vraag ons personeel

	<u>Glas</u>	<u>Fles</u>
WIT		
<i>Cecilia Beretta Pinot grigio, Veneto, Italië</i> <i>Fris met zachte zuren</i>	5,5	30
<i>J. Fernando, Rueda, Spanje</i> <i>Stuivend, fruitig met een klein pepertje</i>	5,5	30
<i>Kellermeister Privat Kremser Goldberg</i> <i>Grüner Veltliner, Kremstal, Oostenrijk</i> <i>Levendige zuren, pittig pepertje</i>		37,5
<i>La Baume Viognier, “cuvee Elisabeth”, Pays d’Oc, Frankrijk</i> <i>Aroma’s van verse abrikoos en sinaasappel met een hint van kruiden</i>	7	40
<i>Noble vines 446 chardonnay, Californië, USA</i> <i>Klassieke Chardonnay, vol, romig en toch fris</i>	8,5	43
<i>Esk Valley Sauvignon Blanc, Marlborough, Nieuw-Zeeland</i> <i>Sterke zuren, fris en ook stevig</i>		45
<i>Clos Pons “Sisquella” BIO, Costers del Segre, Spanje</i> <i>Pittige wijn met aroma’s van limoen. Kruidig, bloemig en zacht</i>		45
<i>Domaine des Hâtes Chablis, Bourgogne, Frankrijk</i> <i>Finesse, rond, zilte mineraliteit</i>		57,5
<i>Jordan NineYards Chardonnay, Stellenbosch, Zuid-Afrika</i> <i>Romig, rijp, tonen van boter</i>		57,5

ARRANGEMENT

3 glazen 19,5

Selectie van bijpassende wijnen bij de borrel of het diner, combinatie van wit en rood.

	<u>Glas</u>	<u>Fles</u>
<u>ROSÉ</u>		
<i>Jules rosé, Vin de Méditerranée, Frankrijk</i> <i>Frisse en fruitige smaak met een hint van mineralen</i>	5,5	30
<i>UP rose, Cotes de Provence, Frankrijk</i> <i>Typische Provence rosé, rood fruit, kruidig en fris</i>		42,5
<u>ROOD</u>		
<i>Calusari Pinot Noir VEGAN, Bonat, Roemenië</i> <i>Vol en rijp. Tonen van zwarte kersen, frambozen en kaneel</i>	5,5	30
<i>LP Vini Primitivo, Salento, Italie</i> <i>Rijp rood fruit, zoete specerijen, sappig, vol</i>	6	35
<i>Rumbon crianza Rioja, Spanje</i> <i>Volle krachtpatser, stevig, rijp</i>	7	40
<i>Clos Pons “Alges” BIO, Costers del Segre, Spanje</i> <i>Negen maanden gerijpt op eiken vaten. Krachtig en rijk van smaak</i>		40
<i>Trulli Negroamaro IGP Salento, Italië</i> <i>Pruim, aardbei, bramen, zwarte peper</i>		40
<i>Esprit de Pavie, Bordeaux, Frankrijk</i> <i>Fruit, zwarte bes, houttonen</i>	8,5	45
<i>Arduini Valpolicella Ripasso Classico Superiore, Veneto, Italië</i> <i>Fruitig en warm met een fijne lange afdronk en zonder dat de tannine overheersen</i>		45

MOUSSEREND

Pizzolato M-use Sparkling Pinot Grigio (0,2 liter) BIO, Italië 9

Lichtroze van kleur. Bloemig en intens van smaak

Cava Julia & Navines brut reserve BIO, Cava, Spanje 7 35

Aroma's van appel en perzik, smaak is licht en elegant

CHAMPAGNE

Besserat Bleu Brut, Champagne, Frankrijk 77,5

Stevige structuur, vol genieten

Besserat Rose Brut, Champagne, Frankrijk 85

Fijne mousse. klein rood fruit, lichte yoghurt tonen

	<u>Glas</u>	<u>Fles</u>
<u>DESSERTWIJN</u>		
<i>Tertre du Lys , Sauternes, Frankrijk (0,375 liter)</i>	5	32,5
<i>Goudgeel van kleur, sterke geuren van zoet fruit, witte bloemen en honing.</i>		
<i>Telmo Rodriguez MR Moscatel Malaga, Spanje (0,375 liter)</i>	7	35
<i>Geur van citrus en tropisch fruit. Mooie balans tussen zuur en zoet.</i>		
<u>PORT</u> (Glas)		
<i>Dow's LBV 2018, Douro, Portugal</i>	8	
<i>Kopke Ruby, Douro, Portugal</i>	6	
<i>Kopke Tawny, Douro, Portugal</i>	6	
<u>ALCOHOLVRIJ</u>		
<i>Pizzolato M-Use Zero Sparkling (0,2L)</i>	9	
<i>Sinzero Chardonnay 0%, Chili</i>	6	35
<i>Sinzero Cabernet-Sauvignon 0%, Chili</i>	6	35

DRANKEN

WARME DRANKEN

Koffie

<i>Espresso</i>	3,30
<i>Dubbele espresso</i>	4,50
<i>Koffie</i>	3,50
<i>Cortado</i>	3,80
<i>Cappuccino</i>	4,00
<i>Flat white</i>	4,90
<i>Caffè latte</i>	4,80
<i>Latte macchiato</i>	4,80
<i>Ijskoffie</i>	6,50
<i>Sojamelk</i>	0,75
<i>Havermelk</i>	0,75
<i>Amandelmelk</i>	0,75
<i>Kokosmelk</i>	0,75
<i>Extra shot</i>	1,50

Specials

<i>Chai Latte</i>	4,50
<i>Dirty Chai</i>	4,75
<i>Pumpkin Spiced latte</i>	4,50
<i>Matcha</i>	6,50
<i>Kurkuma Latte</i>	4,50

Koffie sterk

<i>Irish • Jameson</i>	10,00
<i>French • Grand Marnier</i>	10,00
<i>Italian • Amaretto</i>	10,00
<i>Spanish • Tia Maria</i>	10,00
<i>Brazil • Tia Maria, Grand Marnier</i>	10,00
<i>Kiss of Fire • Cointreau • Tia Maria</i>	10,00

Thee

Verse Thee

<i>Munt</i>	4,50
<i>Gember</i>	4,50
<i>Munt • Gember</i>	4,50
<i>Gember • citroen of sinaasappel</i>	4,50
<i>Rozemarijn • sinaasappel</i>	4,50
<i>Steranijs • tijm • munt</i>	4,50
<i>Kaneel • citroen</i>	4,50
<i>Warme chocolademelk</i>	4,50
<i>Slagroom</i>	0,50
<i>Slagroom en rum</i>	8,00

SMOOTHIES

You're the berry best 7.25

Aardbei • Appel • Banaan • Mango

Daily Green Boost 7.25

Avocado • Appel • Spinazie • Kaneel

Ginger Energy 7.25

Wortel • Appel • Gember • Mango

HOMEMADE LEMONADES

Homemade Ice Tea 5.50

perzik • citroen • munt

Watermelon Royal 5.50

watermeloen • citroen • munt

Passion Sensation 5.50

passievrucht • citroen • munt

Lemon Breeze 5.50

citroen • munt

FRIS

Coca Cola • Coca Cola zero 3,80

Royal Bliss Ginger Ale 3,90

Royal Bliss Bitter Lemon of Tonic 3,90

Fanta • Fanta Cassis • Sprite 3,80

Ice Tea sparkling • Ice Tea green 3,80

Rivella 4,00

Chocomel • Fristi 3,90

Spa rood • Spa blauw 3,70

Verse jus d'orange 5,00

Appelsap 3,80

Tomatensap 5,00

Fever Tree • Ginger Beer 4,10

Fever Tree • Pink Grapefruit Soda 4,10

Fever Tree • Rhubarb & Raspberry 4,10

CHOOSE YOUR FAVOURITE

Red Bull Energy Drink 5,00

Red Bull Sugarfree 5,00

Red Bull Red Edition Watermelon 5,50

Watermelon Spritz 10,00

Red Bull Red Edition • cava • lime

BIER

BIEREN OP DE TAP

Birra Moretti

premium pilsner • 25 cl. 3,90

premium pilsner • 50 cl. 7,25

Affligem Blond

blond • abdij • 30 cl. 5,65

blond • abdij • 50 cl. 9,50

Vester Blond

blond • 30 cl. 5,65

Lagunitas

IPA • 30 cl. 5,65

Texels Skuumkoppe

Dunkelweizen • 30 cl. 5,65

Dunkelweizen • 50 cl. 9,50

Oedipus Strip

witbier • 25 cl. 5,50

BIEREN OP DE FLES

Affligem Tripel

tripel • abdij • 30 cl. 5,50

Jopen Mooie Nel

IPA • 30 cl. 5,50

Amstel Rosé

rosébier • 30 cl. 4,50

Sol

biermix • 33 cl. 5,00

IJwit

witbier • 30 cl. 5,25

Affligem Dubbel

dubbel • abdij • 30 cl. 5,50

Vrijwit 0.5%

alcoholvrij speciaal • 30 cl. 5,25

Heineken 0.0%

alcoholvrij pils • 30 cl. 4,25

Amstel Radler 0.0%

alcoholvrij biermix • 30 cl. 4,25

Affligem Blond 0.0%

alcoholvrij speciaal • abdij • 30 cl. 4,50

GEDESTILLEERD

<i>Ketel 1</i>	4,50
<i>Jopen Barrel Aged Oude Jenever</i>	4,50
<i>Berenburg</i>	4,50
<i>Jägermeister</i>	4,50

LIKEUR

<i>Limoncello</i>	6,00
<i>Cointreau</i>	6,00
<i>Grand Marnier</i>	6,00
<i>Drambuie</i>	6,00
<i>Sambuca</i>	6,00
<i>Baileys</i>	6,00
<i>Tia Maria</i>	6,00
<i>Dom Benedictine</i>	6,00
<i>Amaretto</i>	6,00
<i>Frangelico</i>	6,00
<i>Licor 43</i>	6,00

WHISKEY

<i>Jack Daniels</i>	5,00
<i>Jameson</i>	5,00
<i>Oban 14</i>	7,00
<i>Highland Park 12</i>	7,00

RUM

<i>Bacardi</i>	6,00
<i>Barcardi 7 years</i>	6,50
<i>Havana Club</i>	6,50
<i>Havana Club 7 Anos</i>	7,00

COGNAC & TEQUILA

<i>Courvoisier V.S.O.P</i>	6,00
<i>Remy Martin V.S.O.P</i>	8,00
<i>Reposado Tequila</i>	6,00
<i>Dellavalle Grappa Moscato</i>	
<i>Gran Cuvee</i>	6,00

COCKTAILS

COPPERHEAD BREEZE

*Copperhead gin • Fever Tree
◦ mediterranean tonic • orange peel
◦ juniper berries*
11

TANQUERAY TWIST

*Tanqueray Gin • Fever Tree
Indian Tonic • lemon • lime*
11

HENDRICKS GARDEN

*Hendricks Gin • Fever Tree
Elderflower Tonic • cucumber • lime juice*
11

PINK FLAMINGO

*Sir Edmond Vanilla Gin
◦ Fever Tree Raspberry/Rhubarb Tonic
◦ mixed red berries*
11

BITTERSWEET BLISS

*Campari • tanqueray gin • lemon juice
◦ grapefruit tonic*
11

SOURS

*Whiskey sour • Amaretto sour • Clover club
egg white • lime juice*
11

BAILEYS SALTED CARAMEL ESPRESSO MARTINI

*Baileys salted caramel • vodka • espresso
◦ kahlua • caramel syrup*
11

PORNSTAR MARTINI

*mango & passionfruit puree
◦ caramel syrup • pineapple juice
◦ lime juice • vodka*
11

VESTER STORMY

amaretto or rum • lime juice • ginger beer
11

VESTER MULE

vodka or tequila • lime juice • ginger beer
11

APEROL SPRITZ

Aperol • prosecco • bruise water
10

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello • prosecco • bruise water
10

MOCKTAILS

VIRGIN LIMONCELLO SPRITZ

*Copperhead gin • lemon juice
◦ simple syrup • 0% sparkling wine*
12

VIRGIN MULE

*lime juice • passionfruit pulp
◦ passionfruit syrup • vanilla syrup
◦ ginger beer*
12

ZERO HERO

*Copperhead Gin 0% • Fever Tree
Elderflower Tonic • orange • Juniper berries*
12

FEESTJE?

Goed idee!

Bij Vester houden we van feestjes én van originele ideeën. Of je nou je verjaardag wilt vieren, een knallend vrijgezellenfeest plant, of gewoon een goed excuus zoekt om de bubbels te laten vloeien – wij zijn erbij!

GAAN JULLIE TROUWEN?

Bij Vester kun je terecht voor intieme bruiloften, maar ook voor exclusieve afhuur als jullie groots willen uitpakken. En het mooiste? In combinatie met hotelkamers kunnen jullie én je gasten blijven overnachten. Geen stress, gewoon genieten!

HEB JE EEN TOF PLAN?

Laat het ons weten, dan denken we graag met je mee. Vraag binnen naar de mogelijkheden of mail naar sil@vesterhaarlem.com.

*Laat dat feestje
maar komen!*

VESTER

ENGLISH

MENU

BREAKFAST

10:00 - 14:00

CROISSANT

Freshly baked croissant • red fruit

◦ butter ◦ compote

6.5

YOGHURT

yoghurt • granola

◦ seasonal fruit • honey

9.5

FRIED EGG SANDWICHES (UITSMIJTERS)

Plain | 11.5

Ham or cheese | 12.5

Ham & cheese | 13.5

*Vester fried egg
ham, cheese & black truffle* | 14.5

PIES

10:00 - 17:00

Homemade apple pie | 6.5

Carrot cake | 7

Weekly special cake | 7

Cheesecake | 7

Whipped cream | 0.75

CHEF'S LUNCH FAVORITES

12:00 - 16:00

Served on bread or
as a salad +3.5

SMOKED SALMON

wakame • cucumber • red onion

◦ jabara ponzu • wasabi cream

◦ furikake

15.9

GAMBAS AL AJILLO

prawns in garlic oil with bread

15.9

WILD MUSHROOMS

spinach • cherry tomato

◦ plant-based foie gras

vegan | 15.9

CECINA DE LEÓN CON WAGYU

smoked Wagyu beefham • muhammara

◦ pine nuts • arugula

16.5

SPICY CHICKEN

chicken thighs • red onion

◦ pak choi • bean sprouts

◦ chipotle in Naan bread

13.75

VESTER STEAK SANDWICH

flat iron steak • little gem

◦ black garlic mayo • chimichurri

◦ Manchego • pickled red onion

15.9

Prefer gluten-free or lactose-free bread? No problem! +2.5 ◦ *For allergens, ask our staff*

VESTER COMFORT LUNCH

12:00 - 16:00

Vester favorite

MATCHA HUMMUS SANDWICH

*parsnip • pumpkin • feta
◦ za'atar • sumac*

13.5

VEAL CROQUETTE SANDWICH

2 croquettes with coarse mustard

12.75

CROQUE MADAME TOASTIE

*brioche • cheese
◦ ham • béchamel • Emmental
◦ fried egg*

12.5

TUNA & SALMON SASHIMI

*shiso • ponzu • wasabi cream
◦ sesame • wakame
◦ bonito sauce*

15.75

BASQUE HOTDOG

*chistorra • brioche
◦ pimentón • Idiazábal
◦ crispy onions*

12.5

SPANISH BLACK ANGUS BURGER

*caramelized onion • pickles
◦ Manchego • Serrano • pimentón
18.5 | add fries +4.5*

VACHERIN DE MONT D'OR 450 G

*450g French melting cheese baked
in fir wood, served with sourdough
& seasonal vegetables
32.5*

SOUP OF THE SEASON

9.5

VESTER TOP 10 LUNCH TREE

*variation of our lunch menu,
served with bread*

2 pers. | 62.5

Each additional person | 31.25

HAUTE FRITURE

14:00 - 23:00

TRUFFLE ARANCINI

3 pcs | 5.5

IBÉRICO CROQUETTES

3 pcs | 5.5

BACALHAU CROQUETTES

3 pcs | 5.5

CALAMARI

aioli • lemon

9.5

PADRÓN PEPPERS

sea salt (vegan)

7.5

CHISTORRA

chipotle sauce

9.5

BITTERBALLEN

5 pcs | 7

CHEESE STICKS

5 pcs | 7

SIDES

WARM

SOURDOUGH ROLL

miso butter

6.5

PARMESAN FRIES

truffle mayo

9.5

HOMEMADE FRIES

mayo or ketchup

5.5

PATATAS BRAVAS

pimentón sauce

5.75

SIDE SALAD

5.5

CELERIAC

PURÉE

oven-caramelized

5.5

WAKAME

SALAD

5.5

SWEET POTATO

PURÉE

5.5

For allergens, ask our staff

DELICACIES

14:00 - 22:00

ROSALITA SARDINILLAS

sardines from Galicia on roasted tomato
9.5

MEDITERRANEAN OLIVES

4.5

**MATCHA HUMMUS
& MUHAMMARA**
za'atar • sumac • pomegranate
• Naanta bread
9.5

COMTÉ FORT ST. ANTOINE
16 months aged • membrillo
9.5

**SAINTE-MAURE
DE TOURAINE**
goat cheese from Loire • membrillo
9.5

PHEASANT PÂTÉ EN CROÛTE
cranberry
14.75

QUAIL HAM
3 pcs | 9.5

**JAMONES Y SALCHICHONES
DE CASALBA**
Jamón Serrano | 12.5

Chorizo Ibérico Bellota Sarta | 12.5

Lomo Ibérico | 16.5

Cecina de León IGP Contra Casalba | 16.5

Jamón Bellota Ibérico | 22.5

Platters

VEGETARIAN SHARING BOARD

hummus • muhammara • olives
• Saint-Maure de Touraine • Comté Jura
• padrón peppers • truffle arancini
• vegetarian foie gras • flatbread | 29.5

CASALBA TASTING BOARD
Handcrafted Spanish charcuterie,
aged slowly in Burgos | 13.5

CHEESE PLATTER
4 cheeses • fig bread • membrillo | 15

BAERI CAVIAR PLATTER
blini • salmon • crème fraîche | 32.5

OYSTERS

Oyster from Zeeland • jabara ponzu • shallot • lime pearls

PER PIECE
4.25

HALF DOZEN
24.5

DOZEN
48

For allergens, ask our staff

SHARING

18:00 - 22:00

ARTICHOKE HEARTS CONFIT

celeriac cream • crispy Serrano
15.9

GAMBAS AL AJILLO

prawns in garlic oil with bread
15.9

TUNA & SALMON SASHIMI

shiso • ponzu • wasabi cream • sesame
• wakame • bonito sauce
15.75

DORADE CEVICHE

dorade fillet • red tiger's milk
• enoki • chalaca
15.9

TAGLIATA DI MANZO

thinly sliced smoked ribeye
• Parmesan • balsamic • pine nuts
15.9

MAGIC SCALLOPS

Peruvian style • wakame
• wasabi nori ten • salmon caviar
15.9

CANETTE À L'ORANGE SAUCE

duck breast • baby fennel
• pistachio
15.9

MIXED MUSHROOMS PAN

dashi • za'atar • plant-based foie gras
15.9

PORCINI TRUFFLE RAVIOLI

filled with porcini & white truffle,
served with arugula & Parmesan
5 pcs | 15.9

FLAT IRON STEAK

house butter • duchess potatoes
15.9

SEA BASS

pan-seared • tomato • artichoke
• salty fingers • gremolata
15.9

IBERICO CHEEK

Bellota jus • sweet potato purée
• chanterelles • tahoon
15.9

TOMAHAWK STEAK 1.2 KG

Irish marbled steak • patatas bravas
• Padrón peppers • chimichurri
83.5

VACHERIN DE MONT D'OR 450 G

450g French melting cheese baked
in fir wood, served with sourdough
& seasonal vegetables
32.5

For allergens, ask our staff

DESSERT

FROM 18:00

ICE MACARON

yogurt crumble

8.5

PISCO SOUR AJÍ AMARILLO SCROPPINO

11

PISTACHIO-MATCHA CHEESECAKE

11

AMARETTO CRÈME BRÛLÉE

coffee meringue

8.5

PETIT FOUR

3.5 each

CHEESE PLATTER

4 cheeses with

fig bread

14

EXCLUSIVE CHEFS MENU

3-5 COURSES

Enjoy a surprise chef's menu, crafted with love just for you.

3 COURSES

37.5

4 COURSES

49.5

5 COURSES

65

For allergens, ask our staff

