

## OM MEE TE BEGINNEN

<b>Broodje</b> <i>aioli</i>	7	<b>Oester</b> <i>gember   limoen   ponzu</i>	4	<b>Pata Negra</b> <i>50 gram</i>	13,5
--------------------------------	---	---	---	-------------------------------------	------

## VOORGERECHTEN

<b>Zalm Sashimi</b> <i>beurre noisette   ponzu   lente-ui   toast</i>	13,5	<b>Rib Eye Tataki</b> <i>gegrild   krokante knoflook   tsuyu no moto</i>	15,5
<b>Carpaccio</b> <i>ossenhaas   parmezaan   pesto of truffel mayonaise</i>	13,5	<b>Burrata</b> <i>tomatensalade   pesto   balsamico</i>	14,5
<b>Iberico Buikspek &amp; Coquille</b> <i>beurre noisette   XO   peterselie wortel</i>	16,5	<b>Mini Aubergine</b> <i>caponata   miso   little gem   feta</i>	12,5

## SOEPEN

<b>Tom Kha Kai</b> <i>kokos   kip   koriander</i>	8,5
<b>Soep van het Seizoen</b> <i>wisselend</i>	8,5

## SOCIAL MEDIA

Volg ons en deel je foto's!  
#henderickbistrobar



## HOOFDGERECHTEN

<b>Steak Henderick</b> <i>200 gram   entrecôte   café de paris   ui   parmezaan</i>	29,5	<b>Iberico Rib Fingers</b> <i>zonder bot   zoetzure ui   chili dip   sesam</i>	28,5
<b>Tournedos</b> <i>200 gram</i>	34,5	<b>Gegrilde Tonijn Steak</b> <i>limoen beurre blanc   pommes pailles</i>	32,5
<b>Rib Eye</b> <i>200 gram</i>	32,5	<b>Gegrilde Tiger Gamba's</b> <i>8 st.   limoen   café de paris dressing</i>	26,5
<b>Truffel Quiche</b> <i>pecorino   pommes paille   balsamico</i>	21,5	<b>Okonomiyaki</b> <i>wakame   kewpie   furikake</i>	19,5
	<b>Potato Wedges</b> <i>truffel mayonaise</i>	4,5	

De stukken vlees krijgen hun smaak door onze authentieke houtskoolgrill, ook zit er een bijpassende saus bij.

## DESSERTS

<b>Cheesecake Crème</b> <i>hazelnoot crumble   karamel</i>	9,5	<b>Brownie</b> <i>vanille ijs   sinaasappel curd   amandel mouse</i>	9,5
<b>Proeverij Henderick</b> <i>combinatie van 2 desserts</i>	9,5	<b>Kazen van t'Kaaswinkeltje</b> <i>veenbessencompote   notenbrood</i>	13,5