

# BARASTI

## Starters

**Ceviche** . . . . . 9,50

Door de visboer geselecteerde witvis, gemarineerd in citrus- sap met bijpassend garnituur

**Gamba's Piri Piri** . . . . . 11,50

Gepelde tijger gamba's bereidt in een pittige saus & geserveerd met oerbrood

**Carpaccio** . . . . . 10,50

Dungesneden Rundvlees met pijnboompitjes, huisgemaakte truffel-mayonaise & Parmezaanse kaas

**Paté brûlée** . . . . . 9,50

Heerlijk gekaramelliseerde room paté met een scheutje cognac & chutney

**Falafel** . . . . . 9,50

Huisgemaakte Falafel van kikkererwten met een pitabroodje, knoflooksaus & tomatensalsa

## Salades

**Caesar salade** . . . . . 14,50

Een absolute klassieker met gegrilde kip, ansjovis filet, romaine sla & Parmezaanse kaas

**Waldorf salade** . . . . . 14,50

Traditioneel gemaakte salade met bleekselderij, appel, walnoten, rozijnen & mayonaise

**Gerookte zalm salade** . . . . . 16,50

Gerookte zalm met gemengde sla, knapperige groenten, huisgemaakte dressing & avocado

## Soepen & Specials

**Soto Ayam** Op Indonesische wijze bereide kippensoep met geplukte kip, ei & geurige rijst . . . . . 8,50

**Franse Uiensoep** Een klassieke Franse soep van bouillon en ui met een kaas crostini . . . . . 7,50

**Boeuf Bourguignon van Bas** Suddervlees, groenten, & een puree van aardappel . . . . . 15,00

**Nasi Goreng van Boudie** Op Indonesische wijze bereide nasi met gebakken kroepoek & stokjes sateh . . . . . 12,50

**Week Stampot** Elke week wisselende Hollandse stampot . . . . . 14,50

**Kaasfondue** Huisgemaakte kaasfondue geserveerd met oerbrood (vanaf 2 personen). . . . . p.p. 14,50

## Hoofdgerechten

**Entrecôte** . . . . . 19,50

Chimichurri van oregano, geserveerd met huisgemaakte bio friet & knapperige seizoens-groenten

**Zeebaarsfilet** . . . . . 18,50

Gebakken zeebaarsfilet met groenten & een mousseline van knolselderij

**Truffelrisotto** . . . . . 16,50

Heerlijk bereide risotto met bospaddenstoelen, een vleugje zwarte truffel & Parmezaanse kaas

**Linguini Gamba's** . . . . . 18,50

Tijger gamba's met 'al dente' linguini, groenten & een overheerlijke saus van langoustines

**Black Angus Burger** . . . . . 15,00

Black Angus beef geserveerd op een sesam brioche bol met boerenkaas, bacon & huisgemaakte bio friet

**Pompoen Ravioli** . . . . . 16,50

Gevulde ravioli met verse pompoen, ricotta kaas, salie-boter & Parmezaanse kaas

**Sticky Ribs** . . . . . 18,50

Kalfs Spare-ribs, salade & huisgemaakte bio friet

## Desserts

**Luikse wafel** . . . . . 8,50

Met warme amarene kersen & een toefje slagroom

**Clafoutis** . . . . . 8,50

Een absolute klassieker met appel

**Dame Blanche** . . . . . 8,50

**Kaasplankje** . . . . . 11,50

Variatie van kazen met vijgenbrood & chutney

Indien u allergieën heeft, laat het ons weten voordat u bestelt.

# BARASTI

## Starters

- Ceviche** . . . . . 9,50  
Weekly selected white fish marinated in lemon juice with citrus garnish
- Gamba's Piri Piri** . . . . . 11,50  
Peeled tiger prawns served in a spicy sauce & served with bread
- Carpaccio** . . . . . 10,50  
Thinly sliced beef with pine nuts, homemade truffle mayonnaise & Parmesan cheese
- Paté brûlée** . . . . . 9,50  
Caramelized cream Paté with a dash of cognac
- Falafel** . . . . . 9,50  
Homemade falafel of chickpeas with pita bread, garlic sauce & tomato salsa

## Salads

- Caesar salad** . . . . . 14,50  
An absolute classic with grilled chicken, anchovy fillet, romaine lettuce & Parmesan cheese
- Waldorf salad** . . . . . 14,50  
A traditionally prepared salad with celery, apple, walnuts, raisins and mayonnaise
- Smoked Salmon salad** . . . . . 16,50  
Smoked salmon with mixed salad, crispy vegetables, homemade dressing & avocado

## Soup & Specials

- Soto Ayam** Chicken soup with pulled chicken, egg, fragrant rice prepared Indonesian style . . . . . 8,50
- French Onion soup** A classic French soup of broth and onion with a crostini of cheese . . . . . 7,50
- Chef Bas' Boeuf Bourguignon** Braised meat, vegetables and a rich puree of potato . . . . . 15,00
- Chef Boudie's Nasi Goreng** Nasi with fried krupuk & chicken sateh prepared Indonesian style. . . . . 12,50
- Traditional Dutch Stew** Every week we serve a traditional Dutch stew. Ask for it! . . . . . 14,50
- Cheese fondue** Homemade Dutch cheese fondue served with bread (minimum 2 persons) . . .p.p. 14,50

## Main courses

- Entrecôte** . . . . . 19,50  
Chimmichurri of oregano, served with homemade fries & crispy vegetables
- Sea bass** . . . . . 18,50  
Sea bass fillet with veggies and a mousseline of celeriac
- Truffle Risotto** . . . . . 16,50  
Deliciously prepared risotto with forest mushrooms, a dash of black truffle and Parmesan cheese
- Linguini Gamba's** . . . . . 18,50  
Peeled tiger prawns with 'al dente' linguini, crispy vegetables & sauce of langoustines
- Black Angus Burger** . . . . . 15,00  
Black Angus beef served on a sesame brioche bun with Dutch cheese, crispy bacon & homemade fries
- Pumpkin Ravioli** . . . . . 16,50  
Stuffed ravioli with fresh pumpkin, ricotta cheese, sage butter & Parmesan cheese
- Sticky Ribs** . . . . . 18,50  
Sticky spare-ribs of veal, fresh salad & homemade fries
- Desert**
- Belgian Waffle** . . . . . 8,50  
Belgian waffle with warm cherries & whipped cream
- Clafoutis** . . . . . 8,50  
An absolute classic French desert with apple
- Dame Blanche** . . . . . 8,50  
Vanilla ice-cream with warm chocolate sauce
- Cheese Platter** . . . . . 11,50  
Variation of cheeses with bread of figs & chutney

In case you have an allergy, please let us know before you order!