



20 26 ZO

# IJVER

TERRAS BAR  
N.D.S.M.

## Klein

<b>Spinazie en courgette soep</b>   kikkererwten, basilicum (vegan)	8.5
<b>Gerookte aubergine</b>   granaatappelcrème, walnoten (vegan)	9
<b>Burrata</b>   bieten, olijven, pistache (vega)	9.5
<b>Steak tartaar</b>   dragonmayonaise, gefrituurd eitje	14.5
<b>Zeebaars sashimi</b>   mango, avocado, limoen	15.5
<b>Gerookte paling</b>   toast, mierikswortel, bieslook, radijs	16.5
<b>Chorizo kroketjes</b> (3 st.)   huisgemaakte aioli	10.5

## Groter

<b>Schnitzel</b>   witte kool, ravigotte, citroen	22
<b>Gegrilde groene asperge</b>   ajo blanco, lamsoor, king boleet (vegan)	19.5
<b>Ravioli doperwt &amp; citroen</b>   courgette, geitenkaas (vega)	19
<b>Gegrilde zalm</b>   bimi, venkel, beurre blanc, dille	22
<b>IJverburger</b> (medium-rare geserveerd) chipotlesaus, romano, rode kool, cheddar, ui, bacon, frites uit Zuyd (met gemarineerde pulled pork +3.5)	21
<b>Gegrilde entrecote</b>   knolselderijcrème, gremolataboter, jus	24
<b>Coq à la bière</b>   geroosterd kippetje, kastanjechampignons, bier, bacon	22
<b>Caesar</b>   Grana Padano, ansjovis, crostini, eitje, kippendij, spek	16.5

## Erbij

<b>Bierbrood</b>   boter	7
<b>Frites uit Zuyd</b>   mayonaise	6.5
<b>Aardappelgratin</b>   jus, Gruyère	7
<b>Gefrituurde polenta</b>   huisgemaakte aioli	7
<b>Groene asperge</b>   bimi, tahin, Grana Padano	7
<b>Spitskool</b>   chili, appel-gember dressing	7.5
<b>Caesar klein</b>   Grana Padano, ansjovis, crostini, zacht gekookt eitje	7

## Zoet

<b>Crème brûlée</b>   citroengras, blauwe bessen sorbet	8
<b>Tartelette</b>   kokoscustard, aardbeien, citroensorbet (vegan)	8.5
<b>Sticky toffee pudding</b>   espresso-brandyroomijs	8.5
<b>Kaasplankje</b>   Pierre robert, Doruvel, Ubriacco, Fourme d'ambert, mostarda, notenbrood	14.5

## Chef's menu

Een 3-gangendiner van de kaart, samengesteld door de chef.  
Geselecteerde gerechten herken je aan het icoontje.

🍷 - 42.50 - 🌿 - 33.50 - (vegan)

## Allergieën

Heeft u allergieën? Meld dit altijd even bij de bediening!