

Bowie

bites

ierse oesters (3, 6, 12 st.)	12 / 24 / 48
italiaanse olijven	5
zuurdesembrood, olijfolie & balsamico	6
oudwijker fiore, kweepeergelei & crackers	12
tarama-whipped cod roe, forel kaviaar & crackers	11
saffraan arancino, gorgonzola & paprika coulis	11
gilda met octopus, ansjovis, ingelegde groene peper & olijf	7
holtkamp bitterballen met mosterd	9
ansjovis bruschetta, ricotta, pickle & kappertjes	12
paleta iberico	17

dinner

vol-au-vent, rivierkreeftjes & waterkers	15
makreel tartaar, tempura sjalot & scheermessen vinaigrette	16
gepofte biet, frisée, mierikswortelcrème & croutons	13
toast cannibale, frisée & piccalilly	15
gnocchi, wilde paddenstoelen & salie	15
poulet rôti, kervelknol mousseline, zuurkool, guanciale & vijgen jus	27
hokkaido pompoen, kastanje crème, gepofterode rijst & paddenstoelenvinaigrette	24
corvinafilet, pommes anna, spinazie & gerookte paling beurre blanc	27
edelhert, knolselderij crème, radicchio, hazelnoot, sjalot & sauce grand veneur	30
côte de boeuf, sorrento citroen & jus gras (1kg)	89

sides

geroosterde pastinaak, cavolo nero & mojo rojo	7
wilde rucola, peterseliewortel, peer, duindoornbes, ricotta & balsamico	8
franse frites & mayonaise	5

dessert

affogato, siciliaans hazelnootijs, cacao nibs & espresso	9
kweeper, witte chocolade, roze peper, limoen & sabayon	11
vanille panna cotta, hollandse aardbeien & kletskop	10
selectie van kazen, kweepeergelei & crackers	16

vraag naar onze allergenenkaart

Bowie

snacks

irish oysters (3, 6, 12 pc.)	12 / 24 / 48
italian olives	5
sourdough, olive oil & balsamic vinegar	6
oudwijker fiore, quince jelly & crackers	12
tarama-whipped cod roe, trout roe & crackers	11
saffron arancino, gorgonzola & red pepper coulis	11
gilda with octopus, anchovy, pickled green pepper & olive	7
holtkamp bitterballen with mustard	9
anchovy bruschetta, ricotta, pickle & capers	12
paleta iberico	17

dinner

vol-au-vent, crayfish & watercress	15
mackerel tartare, tempura shallots & razor clam vinaigrette	16
roasted beetroot, frisée, horseradish creme & croutons	13
toast cannibale, frisée & piccalilli	15
gnocchi, wild mushrooms & sage	15
poulet rôti, chervil root mousseline, sauerkraut, guanciale & fig jus	27
hokkaido pumpkin, chestnut cream, puffed red rice & mushroom vinaigrette	24
corvina fillet, pommes anna, spinach & smoked eel beurre blanc	27
venison steak, celeriac cream, radicchio, hazelnut, shallot & sauce grand veneur	30
côte de boeuf, sorrento lemon & jus gras (1kg)	89

sides

roasted parsnip, cavolo nero & mojo rojo	7
wild rocket, parsley root, pear, sea buckthorn, ricotta & balsamic	8
french fries & mayonnaise	5

dessert

affogato, sicilian hazelnut ice cream, cocoa nibs & espresso	9
quince, white chocolate, pink peppercorn, lime & sabayon	11
vanilla panna cotta, dutch strawberries & almond lace	10
selection of cheeses, quince jelly & crackers	16

ask for our food allergen card