



RESTOBAR

TUUR

www.restobartuur.nl



DINER

ONTDEK

Wereldse smaken bij Restobar Tuur!

Geniet van onze liefdevol bereiden gerechten in een warme ambiance. Of je nu gaat voor een klassieker of iets nieuws, wij zorgen voor een bijzondere avond!

KLEINE

Wereldse gerechten

Pompoensoep **V**

Pompoenpitten | Medina kruiden | bosui 7.5

Tomatensoep

Draadjesvlees | rijpe tomaten | kruidenolie 6

Carpaccio

Truffelmayonaise | pijnboompitten | krokante serranoham | Parmezaan 14.5

Hertencarpaccio

Knolselderij-truffelcompote | zoetzure beukenzwam | gekarameliseerde noten | balsamico uitjes 15.5

Chef's favoriet

Argentijnse Steak Tartaar

Focaccia | eidooier | Amsterdams zuur 13.5

Geflambeerde Zalm

Oosterse lak | wasabi-crème | nori-kroepoek | rettich zoetzuur 13.5

Tarte Tatin Geitenkaas **V**

Groentenjus | balsamicogel | geroosterde ui 14.5

Tonijn Tartaar

Tom Kha-schuim | avocadocrème | krokante chili | limoengel 14.5

Burrata **V**

Geroosterde tomaat | tomatenschuim | dukkah 13.5

Gamba's Pil Pil

Chili-knoflookolie | geroosterde paprika 14.5

GROTE

Wereldse gerechten

Eendenborst

Winterpeencrème | gegrilde witlof | rode portsaus 26.5

Truffel Pappardelle **V**

Wintertruffel | paddenstoelen | Parmezaan 18.5

Zeewolf

Paellarijst | limoenblad-beurre blanc | zilte groenten 27.5

Kabeljauw

Aardappelmousseline | zuurkool | gebakken spruitjes 24.5

Knolselderijsteak **V**

Pesto | gnocchi | paddenstoelensaus 25.5

Kipsaté

Kippendij | pindasaus | cassave | ei | zoetzuur 18.5



CHEFS MENU

4-gangenmenu – 49.5

Laat je verrassen door de chef met zoet, zout en zuur en ga mee op AvonTUUR.

Biefstuk

Peper- of portsaus | seizoensgroenten 29.5

Tagliatelle Aglio e Olio **V**

Knoflook | paprika | rode peper | verse kruiden 15

Extra: Black Tiger Gamba's (6) +7.5

USA Burger

Graangevoerd rund | tomaat | American mosterd | cheddar | bacon | augurkenrelish 19.5

Oesterzwam Burger **V**

Duurzaam | oesterzwam | tomaat | taugé | soja-knoflook 17.5

Vis van het seizoen

Duurzaam verantwoord | MSC-keurmerk v.a. 26

Chef's Roast

Premium vlees, zorgvuldig geselecteerd door onze chef! Op = op v.a. 27.5

SALADES

Verfrissend en ideaal voor een lichte maaltijd

Carpaccio

Dubbel belegd | truffelmayonaise | truffelcrumble | Parmezaan | krokante serranoham 18.5

Geitenkaas **V**

Honing-tijm | biet | walnootgranola 16.9

Kip Caesar

Little Gem | Parmezaan | Caesar-dressing | ei | tomatencrumble 17

Extra: met krokante serranoham +2.5

Noorse Zalm

Kruidenmayonaise | zoetzure groenten | nori-kroepoek | gefrituurde kappertjes 19.5

SIDES

Lekker voor erbij!

Truffelfrites **V**

Kastanjechampignons | truffelmayonaise | Parmezaan 7.5

Rozeval Aardappels **V**

Provençaals | kruidenmayonaise 5.5

Witlof **V**

Gekarameliseerd | oude kaas 7.5

Bimi **V**

Knoflook-soja | rode peper 7.5

Side Salad

Citroen-knoflookdressing | krokante serranoham 6.5

DESSERTS

Hier is altijd ruimte voor!

Lava Cake

Vanille-ijs | amandelcrumble | witte chocolademousse 8

Kersenmousse

Vanillehangop | kersengel | amandel-karamelkrokant | vanilleparfait | glühwein 9

American Cookie

Vanille | pure chocolade | gekarameliseerde banaan | dulce de leche 7.5

Tuur Blanche

Hazelnootcrumble | brownies | warme chocoladesaus | stracciatella-ijs 7

Chef's Dessert

Laat je verrassen door de chef 8

Kaasplank

Vijf seizoensgebonden kazen | variërend van zacht en romig tot stevig en pittig 12.5

V = Vegetarisch. Hebt u een allergie? Meld het ons, dan houden we daar rekening mee!