

---

## Grande Finale

### Choco taart

*Van de 100 jaar oude Lindeboom uit Zwolle*

6

### Tableau du fromage

*selectie kazen*

15

### Citroen Merenge

*Spannend taartje, om te delen of voor jezelf*

6

### Café au chocolat

*Huisgemaakte chocolade en een lekker kopje koffie*

6

#### Zakelijk of prive feest?

U kan de zaak exclusief reserveren.

Vraag naar de mogelijkheden! [info@bistrobarbodega.nl](mailto:info@bistrobarbodega.nl)

#### WiFi netwerk

**Inlog:** Bodega - **Wachtwoord:** Draadloos

---

# BISTROBAR BODEGA

*Kleine bistro klassiekers*



---

## Les Plats

<b>Carpaccio met Jalapeno pepers</b> <i>Een spannende beef zoals u hem nergens vindt!</i>	10
<b>Le grande tartare a la Joop</b> <i>Op de geheel eigen wijze van Joop Braakhekke, een klassieker, eventueel aan te vullen met frietjes</i>	12 <sup>50</sup>
<b>Rosbief met bearnaisesaus</b> <i>Dunne plakjes met huisgemaakte bearnaisesaus</i>	15
<b>Ceasar spies</b> <i>Traditionele salade, maar dan wel op onze eigen charmante wijze, op een spies</i>	12
<b>Knoflooksoep</b> <i>Onze chef Heram maakt deze al heel veel jaren, gewoon lekker!</i>	9
<b>Burrata met tomaat</b> <i>Cherrytomaten, basilicum en een klein geheim van de chef</i>	12 <sup>50</sup>
<b>Pipe Rigate du jour</b> <i>Pasta met een Franse twist, met krab, Guanciale en Parmezaan</i>	17 <sup>50</sup>
<b>Marbre eendenlever</b> <i>Met pastrami, wat moeten we er nog meer over vertellen?</i>	18 <sup>50</sup>
<b>Bloemkoolroosjes in vadouvan</b> <i>Heel gezond, en nog lekkerder met een stevige witte wijn</i>	10
<b>Ceviche</b> <i>Witvis, met bataat crème en een eigen chipje, super licht met een spannend zuurtje</i>	10
<b>Shoarma</b> <i>Zoals de chef hem maakt, op een broodje, délicieux!</i>	9
<b>Zeebaars met antibiose</b> <i>Een smaakbombardelement op uw bord: tomaat, knoflook, basilicum, courgette en nog veel meer</i>	15

---

<b>Tonijn tartare</b> <i>Met een ijsje van Soja, naar recept van Rick van Os en Peper</i>	16
<b>Kipschnitzel in kruidenkorst</b> <i>Je hoeft er niet meer voor op wintersport!</i>	12 <sup>50</sup>
<b>Piepkuiken met dragon jus</b> <i>Uit de oven, lekker kluiven, om je vingers bij af te likken Per 2 personen te bestellen</i>	17 <sup>50</sup>

## Entre

<b>Brood met boter of spinazie dip</b> <i>De spinazie dip is een oude klassieker van de Bodega</i>	5
<b>Blikje foie gras</b> <i>En overheerlijke truffel met brioche brood</i>	18 <sup>50</sup>
<b>Kroketje van Jetje</b> <i>Lekker met chili saus of siracha mayo, een klassieker van La Bodega!</i>	8
<b>Bitterbal de Paris met Mayo</b> <i>6 hele lekkere Nederlandse bitterballen.... Of toch niet?</i>	7 <sup>50</sup>
<b>Plate du garnir</b> <i>Garnalenkroket, frikandel en bitterbal</i>	14 <sup>50</sup>
<b>Frikandel speciaal</b> <i>Vinden we zelf gewoon heel speciaal, 4 kleintjes voor de kleine trek</i>	5
<b>Oeuf l' Asperge</b> <i>Nee, nee, niet een gewoon ei, maar de onze! Met asperges en truffel</i>	6
<b>Frietje Kapsalon</b> <i>Lekker overladen met foie gras en truffel</i>	17 <sup>50</sup>

---