



Loro Blonyo

Welkom in ons restaurant, maak het u gemakkelijk, neem de tijd om te kiezen wat u wilt eten en vraag gerust advies. Ook als u een allergie heeft of andere speciale dieetwensen dan horen we het graag.

Heeft u te veel besteld en kunt u het niet allemaal op? We pakken het met liefde en plezier in om mee te nemen.

Wij wensen u alvast smakelijk eten en een prettig verblijf.

Team Loro Blonyo

MAKAN BERSAMA

Makan bersama (samen eten) is ons shared dining menu. Dit is een 3-gangen menu waar onze koks Tri en Andy een selectie maken van de kaart. Vooral voor grotere gezelschappen is dit een populaire keuze.

Onderstaande is ter indicatie om u een idee te geven.

Voorgerecht: Lemper, Loempia, Udang tepung

Hoofdgerecht: Nasi goreng, bami goreng, saté ayam, rendang, ayam besengek, acar timun, acar kuning, sapi lada hitam en andere.

Dessert: Vers tropisch fruit, roomijs, dadar gulung unti, spekkoek

(Vanaf 2 personen, per tafel te bestellen) € 31,50 pp

SELAMATANS (rijsttafels)

SLAMET (berg in centraal java)

Voor 2 personen: € 60,-

Voor 4 personen: € 115,- (alle porties verdubbeld)

Nasi goreng ayam (1 portie)

Gebakken rijst met kip, groenten en ei

Bami goreng ayam (1 portie)

Gebakken mie met kip, groenten en ei

Sate ayam (2 porties)

Kipsaté van kippendijen geserveerd met pindasaus

Rendang (1 portie)

Langzaam gegaard rundvlees in een licht pittige saus van kokosmelk

Sambal boncis (1 portie)

Boontjes in een pittige saus

Udang balado (1 portie)

Middelgrote garnalen gewokt met knoflook en ui in een zoet pittige saus

Ayam kecap (1 portie)

Kip in kecap saus

Acar timun (1 portie)

Frisse zoetzure komkommersalade

Oseng oseng (1 portie)

Roerbak seizoensgroenten

Sambal telur (2porties)

Gekookt ei in pittige saus

Sambal goreng tempeh (1 portie)

Zoetzure droog gebakken tempeh met pinda's en sambal

SELAMATANS (rijsttafels)

BROMO (Vulkaan in Oost-Java)

Voor 2 personen: € 76,50

Voor 4 personen: € 149,50 (alle porties verdubbeld)

Nasi goreng ayam (1 portie)

Gebakken rijst met kip, groenten en ei

Bami goreng ayam (1 portie)

Gebakken mie met kip, groenten en ei

saté mix (2 porties)

Sate ayam, 1 stokje kipsate met pindasaus

Sate sapi, 1 stokje biefstuk sate met pittige kecap saus

Sate udang, 1 stokje garnalen sate

jamur sapi (1 portie)

Runder diamanthaas, champignons, groene en rode peper, gewokt met oester saus en diverse kruiden ,afgemaakt met lente-ui en grove zwarte peper

Daging smoor bumbu bronkos (1 portie)

Langzaam gegaard rundvlees in een donkere saus van kluwak noten

Sambal nanas (1 portie)

Warme sambal met ananas

Acar timun (2 porties)

Frisse zoetzure komkommersalade

Gado gado (1 portie)

Diverse groenten (kool, tauge, boontjes, etc.), ei, tempeh, emping (javaanse noten krupuk) en pecel (pittige pinda saus).

Krupuk kulit ayam (1 portie)

Krupuk van kippenvel, warm geserveerd

Ayam goreng jawa (1 portie)

3 drumsticks in Javaanse kruiden

Udang asam manis (1 portie)

Grote garnalen (gamba's) in een licht pittige zoetzure saus met ananas, peultjes en paprika.

Sambal telor (2 porties)

Gekookt ei in pittige saus

SELAMATANS (rijsttafels)

MERAPI (Vulkaan bij Yogyakarta)

Voor 2 personen: € 79,50

nasi goreng betawi (1 portie)

een pittige nasi goreng met lamsvlees. Extra veel rode en groene peper en een gebakken ei

bami goreng sapi (1 portie)

Bami goreng met runder diamanthaas, paksoy, peultjes, tauge en rode peper, gearneerd met omelet reepjes

rabek domba (1 portie)

Een traditioneel gerecht uit de streek Banten (west-Java). Een hele lamsschenkel van ca 350-400 gr , langzaam gestoofd in een licht pittige jus. Geserveerd met acar kuning.

rendang minangkabau (1 portie)

Een pittige traditionele rendang van waterbuffel vlees

kalkun bakar merah (1 portie)

Malse kalkoen dij gemarineerd in rode pepers en knoflook, daarna kort gegrild , getrancheerd en geserveerd met een zoete saus van tomaat, rode peper, ui, knoflook en kruiden. Afgemaakt met wat bosui.

karedok (1 portie)

Traditionele west-javaanse salade van rauwe groenten met pinda saus

sayur siram jamur (1 portie)

boontjes, broccoli, groene peper met champignons, overgoten met een oestersaus.

sambal goreng tempeh (1 portie)

Zoetzure droog gebakken tempeh met pinda's en sambal

ayam besengek (1 portie)

Kip in een licht pittige, romige curry saus

sate lilit (2 stokjes)

saté van pittig kippengehakt, geserveerd op een vers sereh stokje

kare udang (1 portie)

Garnalen in een milde curry gearneerd met krokant gebakken gember

SELAMATANS (rijsttafels)

AGUNG (Berg op Bali)

Voor 6 a 8 personen: € 217,50

nasi goreng betawi (2 porties)

een pittige nasi goreng met lamsvlees. Extra veel rode en groene peper en een gebakken ei

bami goreng sapi (2 porties)

Bami goreng met runder diamanthaas, paksoy, peultjes, taugé en rode peper, gearneerd met omelet reepjes

nasi kuning (2 porties)

Kruidige gele rijst

rawon ossobucco (2 porties)

Kalfsschenkel (Ossobuco) langzaam gestoofd in rawon kruiden, geserveerd met dun gesneden groene peper en kort gebrande ananas en mango

pantai pangandaran (2 porties)

kabeljauwfilet en 3 grote garnalen gegrild, met een licht pittige zoete saus.

tumis ayam jamur (2 porties)

kippendijen met champignons en peultjes in een milde saus.

kalkun bakar merah (2 porties)

Malse kalkoen dij gemarineerd in rode pepers en knoflook, daarna kort gegrild, getrancheerd en geserveerd met een zoete saus van tomaat, rode peper, ui, knoflook en kruiden.

Sambal nanas (2 porties)

Warme sambal met ananas

acar timun (4 porties)

Frisse zoetzure komkommersalade

sambal boncis (3 porties)

Boontjes in een pittige saus

udang balado (3 porties)

middelgrote garnalen gewokt met knoflook en ui in een zoet pittige saus.

rendang minangkabau (2 porties)

Een pittige traditionele rendang van waterbuffel vlees

sate mix (4 porties)

Sate ayam, 1 stokje kipsate met pindasaus

Sate sapi, 1 stokje biefstuk sate met pittige kecap saus

Sate udang, 1 stokje garnalen sate

mata indah bola pingpong (2 porties)

Pittige gehaktballetjes van kippengehakt met een pittige- of pindasaus

VOORGERECHTEN & SOEPEN

SOTO AYAM <i>Rijk gevulde kippensoep met noodles, ei, kip en groenten</i>	€ 5,50
LAKSA BOGOR (klein) <i>traditionele (maaltijd) soep van kippenbouillon met (curry) kruiden en kokosmelk gevuld met groenten, noodles, kip, ei en garnalen.</i>	€ 6,50
LAKSA BOGOR (groot) <i>traditionele (maaltijd) soep van kippenbouillon met (curry) kruiden en kokosmelk gevuld met groenten, noodles, kip, ei en garnalen. Extra geserveerd met 2 grote garnalen (gamba's)</i>	€ 10,50
LEMPER <i>Opgerolde gestoomde, kruidige kleefrijst met een vulling van kip</i>	€ 2,-
MATA INDAH BOLA PINGPONG <i>Pittige gehaktballetjes van kippengehakt met een pittige- of pindasaus</i>	€ 6,50
SATE MIX <ul style="list-style-type: none">• <i>Sate ayam, 1 stokje kipsate met pindasaus</i>• <i>Sate sapi, 1 stokje biefstuk sate met pittige kecap saus</i>• <i>Sate udang, 1 stokje garnalen sate</i>• <i>Acar timun</i>	€ 6,50
LOEMPPIA KIP <i>Portie van 2 loempia's, geserveerd met een pittige sambal</i>	€ 4,50
LOEMPPIA VEGETARISCH  <i>Portie van 2 loempia's, geserveerd met een pittige sambal</i>	€ 4,50
UDANG TEPUNG <i>gepaneerde garnalen, met een pittige saus</i>	€ 6,75
KRUPUK KULIT AYAM <i>Krupuk van kippenvel, warm geserveerd met frisse komkommer en twee sauzen</i>	€ 5,50

RIJST & NASI GORENG

NASI PUTIH <i>Witte rijst</i>	€ 2,75
NASI KUNING <i>Kruidige gele rijst</i>	€ 3,75
NASI GORENG AYAM <i>Gebakken rijst met kip, groenten en ei</i>	€ 6,75
NASI GORENG UDANG <i>Gebakken rijst met kip, garnalen, groenten en ei</i>	€ 7,95
NASI GORENG TELOR ✓ <i>Gebakken rijst met groenten en ei</i>	€ 6,75
NASI GORENG BETAWI , een pittige nasi goreng met <i>lamsvlees. Extra veel rode en groene peper en een gebakken ei</i>	€9,-

BAMI

BAMI GORENG AYAM <i>Gebakken mie met kip, groenten en ei</i>	€ 6,75
BAMI GORENG UDANG <i>Gebakken mie met kip, garnalen, groenten en ei</i>	€ 7,95
BAMI GORENG TELOR ✓ <i>Gebakken mie met groenten en ei</i>	€ 6,75
BAMI GORENG SAPI <i>Bami goreng met runder diamanthaas, paksoy, peultjes, tauge en rode peper, gearneerd met omelet reepjes</i>	€9,75

SATÉ

SATÉ AYAM <i>3 stokjes kipsaté van kippendijen geserveerd met pindasaus</i>	€ 5,95
SATÉ SAPI <i>3 stokjes saté van biefstuk geserveerd met een pittige kecapsaus</i>	€ 6,75
SATÉ UDANG <i>3 stokjes saté met garnalen geserveerd met een zoetpittige saus</i>	€ 7,75
SATÉ TAHU <i>3 stokjes saté met tahu geserveerd met een pittige saus</i>	€ 5,95
SATÉ MAKASSAR <i>3 stokjes pittig gekruid kipsaté van dijenvlees</i>	€ 5,95
SATÉ LILIT <i>3 stokjes saté van pittig kippengehakt, geserveerd op een vers sereh stokje</i>	€ 7,50

KIP & KALKOEN

AYAM BALADO <i>Kip in een pittige saus</i>	€ 5,75
AYAM ASAM MANIS <i>Kip in licht pittige zoetzure saus met ananas, peultjes en paprika.</i>	€ 6,75
AYAM SETAN <i>Pittige kip, gesudderd in een marinade van rode pepers.</i>	€ 6,75
AYAM KECAP <i>Kip met groenten in kecap saus</i>	€ 5,75
AYAM BROCOLI <i>Kip met broccoli</i>	€ 5,75
AYAM BESENGEK <i>Kip in een licht pittige, romige curry saus</i>	€ 6,25
KALKUN BAKAR MERAH <i>Malse kalkoen dij gemarineerd in rode pepers en knoflook, daarna kort gegrild, getrancheerd en geserveerd met een zoete saus van tomaat, rode peper, ui, knoflook en kruiden.</i>	€ 7,-
TUMIS AYAM JAMUR <i>kippendijen met champignons en peultjes in een milde saus.</i>	€ 6,50
AYAM GORENG JAWA <i>3 drumsticks in Javaanse kruiden, geserveerd met acar timun en sambal</i>	€ 5,75
KARE KAKI TIGA <i>drie malse drumsticks, samengebonden met een pandanblad in een milde curry saus met groenten.</i>	€ 7,25

RUND & LAMS VLEES

RENDANG <i>Langzaam geeraard rundvlees in een licht pittige saus van kokosmelk</i>	€ 7,-
DAGING SMOOR BUMBU BRONKOS <i>Langzaam geeraard rundvlees in een donkere saus van kluwak noten.</i>	€ 7,-
SAPI LADA HITAM <i>Dun gesneden diamanthaas met groenten en zwarte peper</i>	€ 8,25
RENDANG MINANGKABAU <i>Een pittige traditionele rendang van waterbuffel vlees</i>	€ 9,50
RENDANG PEDET <i>Een pittige rendang van mals kalfsvlees</i>	€ 9,50
RABEK DOMBA <i>Een traditioneel gerecht uit de streek Banten (west-Java). Een hele lamsschenkel van ca 350-400 gr , langzaam gestoofd in een licht pittige jus. Geserveerd met acar kuning.</i>	€ 14,95
JAMUR SAPI <i>Runder diamanthaas, champignons, groene en rode peper, gewokt met oester saus en diverse kruiden, afgemaakt met lente- ui en grove zwarte peper</i>	€ 9,50
RAWON OSSOBUCO <i>Kalfsschenkel (Ossobuco) langzaam gestoofd in rawon kruiden, geserveerd met dun gesneden groene peper en kort gebrande ananas en mango</i>	€ 14,50

VIS EN GARNALEN

UDANG ASAM MANIS <i>Grote garnalen (gamba's) in een licht pittige zoetzure saus met ananas, peultjes en paprika.</i>	€ 13,75
IKAN ASAM MANIS <i>Kabeljauwfilet in een licht pittige zoetzure saus met ananas, peultjes en paprika.</i>	€ 13,75
IKAN WOKU <i>Kabeljauwfilet in een pittige traditionele saus uit Sulawesi</i>	€ 13,75
KARE UDANG <i>Garnalen in een milde curry gegaarde met krokant gebakken gember</i>	€ 9,75
UDANG BALADO <i>een portie middelgrote garnalen gewokt met knoflook en ui in een zoet pittige saus</i>	€ 7,75
UDANG BALADO PEDAS <i>een portie middelgrote garnalen gewokt met knoflook en ui in een extra pittige saus.</i>	€ 7,75
IKAN LELE BAKAR <i>Een sous vide gegaarde meerval filet in kecapmarinade , kort gebrand en gelakt met kecapsaus. Geserveerd met limoen, sjalotringen en een warme ananas sambal.</i>	€ 14,50
PANTAI PANGANDARAN <i>kabeljauw en 3 grote garnalen gegrild, met een licht pittige zoete saus.</i>	€ 16,50

GROENTE

SAYUR TUMIS <i>Gemengde roerbakgroenten met kleine garnalen</i>	€ 4,-
OSENG OSENG ✓ <i>Roerbak seizoensgroenten</i>	€ 4,-
SAMBAL BONCIS ✓ <i>Boontjes in een pittige saus</i>	€ 4,-
TUMIS BROCOLI ✓ <i>Roerbak brocolli</i>	€ 4,-
ACAR TIMUN ✓ <i>Frisse zoetzure komkommersalade</i>	€ 2,50
ACAR KUNING ✓ <i>Lauwwarme zoetzure salade van seizoensgroenten</i>	€ 2,75
GADO GADO ✓ <i>Diverse groenten (kool, tauge, boontjes, etc.), ei, tempeh, emping (javaanse noten krupuk) en pecel (pittige pinda saus).</i>	€ 6,75
KAREDOK ✓ <i>Traditionele West Javaanse salade van rauwe groenten met pinda saus</i>	€ 5,50
SAYUR SIRAM JAMUR <i>boontjes, broccoli, groene peper met champignons, overgoten met een oestersaus.</i>	€ 6,-
SAMBAL NANAS <i>Een warme sambal met ananas</i>	€ 4,-

TAHU, TEMPEH en EI

<i>SAMBAL GORENG TEMPEH</i> ✓ <i>Zoetzure droog gebakken tempeh met pinda's en sambal</i>	€ 3,95
<i>TUMIS TEMPEH LOMBOK HIJAU</i> ✓ <i>Roerbak tempeh met ui en groene pepers</i>	€ 4,25
<i>SAMBAL TELOR</i> ✓ <i>Gekookt ei in pittige saus</i>	€ 2,50
<i>TELOR CEPLOK</i> ✓ <i>Spiegelei</i>	€ 1,50

COMBINATIE MENU'S

KAMPUNG

€ 24,50

Een traditionele nasi goreng / bami goreng naar keuze gecombineerd met bijgerechten.

- *Nasi goreng ayam of bami goreng ayam naar keuze*
- *Telor ceplok, gebakken spiegelei*
- *Sate ayam, 3 stokjes kip sate van kippendijen, geserveerd met pindasaus*
- *Ayam tumis broccoli, kip met broccoli en seizoensgroenten*
- *Ayam balado, Kip in een pittige saus*
- *Acar timun, frisse zoetzure komkommer salade*

DAGING SMOOR

€ 21,50

Met dit gerecht draait alles om de traditionele smoor gerechten. Langzaam gegaard rundvlees in verschillende kruiden en sauzen.

- *Nasi putih, witte rijst*
- *Daging smoor bumbu bronkos (signature dish), langzaam gegaard rundvlees in een donkere saus van kluwak noten*
- *Rendang, langzaam gegaard rundvlees in een kokos gebaseerde saus*
- *Sambal boncis, boontjes in pittige saus*
- *Acar kuning, lauwwarme, zoetzure salade van seizoensgroenten*

DAGING SAPI

€ 23,50

- *Nasi goreng ayam of bami goreng ayam naar keuze*
- *Sapi lada hitam Dun gesneden mals rundvlees, kort gebakken met groenten (paprika, tauge, peultjes) en zwarte peper*
- *Sate sapi, 3 stokjes sate van biefstuk, gegrild en geserveerd met een pittige kecap saus*
- *Sambal boncis, boontjes in pittige saus*

LORO BLONYO

€ 23,50

Onze meest populaire gerechten in een combinatiemenu

- *Nasi goreng ayam of bami goreng ayam naar keuze*
- *Rendang, langzaam gegaard rundvlees in een kokos gebaseerde saus*
- *Sate ayam, 3 stokjes kip sate van kippendijen, geserveerd met pindasaus*
- *Oseng oseng, roerbakgroenten*
- *Acar timun, frisse zoetzure komkommer salade*

COMBINATIE MENU'S

€ 23,50

HIDANGAN SATE

Diverse sate soorten gecombineerd met nasi goreng of bami goreng.

- *Sate ayam, 2 stokjes kip sate van kippendijen geserveerd met pindasaus*
- *Sate sapi, 2 stokjes sate van biefstuk geserveerd met een pittige kecap saus*
- *Sate makassar, 2 stokjes pittig gekruid kipsate*
- *Sate Lilit, 2 stokjes sate van pittig kippengehakt op een vers sereh stokje, geserveerd met sambal embe*
- *Acar kuning, lauwwarme, zoetzure salade van seizoens groenten*

NASI RAMES/ NASI CAMPUR

€ 23,50

- *Nasi kuning (gele rijst)*
- *Sayur tumis, groenten met kleine garnalen*
- *Rendang*
- *Sate ayam, 2 stokjes kip sate*
- *Sambal telor, ei in pittige saus*
- *Acar timun*
- *Sambal goreng tempeh*

VEGETARISCH

€ 22,50

- *Nasi putih, witte rijst*
- *Gado Gado diverse groenten (kool, tauge, boontjes, etc.), ei, tempeh, emping (javaanse noten krupuk) en pecel (pinda saus).*
- *Sambal telor, eieren in pittige saus*
- *Oseng oseng, roerbakgroenten*
- *Emping*
- *Sambal goreng tempeh*
- *2 stokjes saté met tahu geserveerd met een pittige saus*

COMBINATIE MENU'S

- LAUT** € 24,-
- *Nasi goreng udang of bami goreng udang naar keuze*
 - *Ikan woku, Kabeljauwfilet in een pittige traditionele saus uit Sulawesi*
 - *Oseng oseng, roerbak groenten*
- SEGORO** € 24,-
- *Nasi goreng udang of bami goreng udang naar keuze*
 - *Ikan asam manis, kabeljauwfilet in een licht pittige zoetzure saus met ananas, peultjes en paprika*
 - *Oseng oseng, roerbak groenten*
- OMBAK** € 24,-
- *Nasi goreng udang of bami goreng udang naar keuze*
 - *Udang asam manis, Grote garnalen (gamba's) in een licht pittige zoetzure saus met ananas, peultjes en paprika*
 - *Oseng oseng, roerbak groenten*
- PETIR** € 23,50
- Een selectie van de meer pittige gerechten, voor de liefhebber!*
- *Nasi goreng ayam of bami goreng ayam*
 - *Ayam setan, Pittige kip, gesudderd in een marinade van chilipepers*
 - *Saté makassar, 3 stokjes pittig gekruid kipsaté van dijenvlees*
 - *Sambal boncis, Boontjes in een pittige saus*
 - *Acar timun, frisse zoetzure komkommersalade*

DESSERTS

DADAR GULUNG UNTI <i>Een opgerolde pandan flensje met een vulling van kokos, kaneel en palmsuiker met vruchtenroomijs en rozensiroop</i>	€ 5,75
RUJAK MANIS <i>met roomijs</i> <i>Tropisch fruit (papaya, mango, ananas) met pittige saus en roomijs</i>	€ 5,75
GEGRILDE ANANAS <i>met kokos roomijs</i>	€ 6,50
ROOMIJS <i>met vers tropisch fruit</i>	€ 6,50
SPEKKOEK <i>met roomijs en slagroom</i>	€4,50
PANDAN PANNACOTTA <i>Een zomers nagerecht van pandan pannacotta, mango puree en stukjes spekkoeke en papaya.</i>	€5,50
PANDAN SPONSCAKE <i>Een plak verse pandan sponscake , lekker voor bij de koffie</i>	€ 2,75
PANDAN SPONSCAKE <i>Verse sponscake met vanilleijs, slagroom en pandanlikeur</i>	€ 6,50
SHARING DESSERT, <i>Een selectie van desserts geserveerd om samen te delen., Prijs is per persoon.</i>	€7,-

HOME MADE DRANKEN

<i>LORO BLONYO IJSTHEE</i> , eigen gemaakte ijsthee met pandanblad, sereh en siroop	€ 4,75
<i>SIROP SUSU</i> , frisse drank met kokosmelk en rozensiroop	€ 2,95
<i>ES CENDOL</i> , Traditionele frisdrank van kokosmelk, palmsuiker, ijs en groene jelly	€ 5,25
<i>PANDAN DELIGHT</i> , Pandan roomijs, sprite en citroensap	€ 4,75
<i>PANDAN DELIGHT+</i> , Pandan roomijs, Bandoeng'22 pandan likeur, sprite en citroensap	€ 6,75

FRISDRANKEN

<i>PEPSI MAX, -REGULAR, SISI ORANGE, 7-UP</i>	€ 2,75
<i>SOURCY MINERAAL WATER NATURAL/BRUISEND</i>	€ 2,75
<i>LIPTON ICE TEA/ ICE TEA GREEN</i>	€ 2,85
<i>ROYAL CLUB TONIC, BITTER LEMON, CASSIS, GINGER ALE</i>	€ 2,60
<i>RIVELLA ORIGINAL</i>	
<i>SOURCY MINERAAL WATER NATURAL/BRUISEND 75cl</i>	€ 4,50
<i>ROYAL CLUB APPELSAP</i>	€ 2,60
<i>ROYAL CLUB JUS D' ORANGE</i>	€ 2,60
<i>RANJA</i>	€ 1,10

BIEREN

<i>BRAND TAPBIER 25cl</i>	€ 2,90
<i>BRAND TAPBIER 50cl</i>	€ 5,25
<i>BINTANG 33cl (Indonesisch bier)</i>	€ 3,85
<i>AFFLIGEM TRIPEL</i>	€ 4,75
<i>AFFLIGEM DUBBEL</i>	€ 4,25
<i>AFFLIGEM BLOND</i>	€ 4,25
<i>HEINEKEN 0,0%</i>	€ 2,75
<i>WIEKSE WITTE</i>	€ 3,75

WARME DRANKEN

<i>KOFFIE</i>	€ 2,75
<i>ESPRESSO</i>	€ 2,75
<i>DUBBELE ESPRESSO</i>	€ 3,75
<i>CAPPUCCINO</i>	€ 2,90
<i>DECAFE</i>	€ 2,75
<i>LATTE MACCHIATO</i>	€ 3,45
<i>KOFFIE VERKEERD</i>	€ 2,90
<i>VERSE MUNTTHEE</i>	€ 2,85
<i>THEE</i>	€ 2,55
<i>KOFFIE MET SPEKKOEK</i>	€ 4,45

SPECIALE KOFFIE

<i>IRISH COFFEE (jameson)</i>	€ 5,95
<i>ITALIAN COFFEE (amaretto)</i>	€ 5,95
<i>FRENCH COFFEE (grand marnier)</i>	€ 5,95
<i>SPANISH COFFEE (tia maria)</i>	€ 5,95
<i>COINTREAU COFFEE</i>	€ 5,95
<i>COFFEE 43</i>	€ 5,95
<i>BAILEYS COFFEE</i>	€ 5,95
<i>KAHLUA COFFEE</i>	€ 5,95
<i>INDONESIAN COFFEE (spekkoek likeur)</i>	€ 6,45

WIJNEN

HUIS WIJN WIT SAUVIGNON BLANC

glas € 4,50

fles € 19,50

CHARDONNAY

glas € 4,50

fles € 19,50

RIESLING

glas € 4,50

fles € 18,50

HUIS WIJN ROOD

MERLOT

glas € 4,50

fles € 19,50

CABERNET SAUVIGNON

glas € 4,50

fles € 19,50

ROSÉ

URMENETA

*Een krachtige Rosé, vol met fruit en een fris zoetje in de afdronk.
Ook bij pittige gerechten een goede begeleider*

glas € 4,25

fles € 18,50

WIT per fles

CASTEL DEL REMEI Oda Blanc

Spanje, Chardonnay en macabeo druif. Rijp wit fruit en mooie houttonen door houtrijping en roasted tonen. Optimale zuurgraad en mooie lange afdronk.

Fles € 25,-

LES MUREILES – CHARDONNAY

Bourgogne, Zachte witte wijn, boterzacht en vanille tonen, geel fruit en zeer rijk van smaak.

Fles € 25,-

ROOD per fles

CLOS VINCENT Saint emilion grad cru

krachtige wijn uit de bordeauxstreek. Merlot volle smaak met rijke tanines

fles € 30,-

LA MASCOTA UNANIME

Argentinië, Aroma's van cassis en zwarte kersen, in smaak ondersteund door chocolade en mokka. Afdronk is soepel, geroosterde noten op de achtergrond.

fles € 30,-