



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) € 36,50 pp

SELAMATANS (rijsttafels)

SLAMET (berg in centraal java)

Voor 2 personen: € 69,-

Voor 4 personen: € 132,50 (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

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: € 87,50

Voor 4 personen: € 167,50 (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)

KRAKATAU (Vulkaan in Selat Sunda)

Voor 2 personen: € 75,-

Voor 4 personen: € 145,- (alle porties verdubbeld)

Voor 6 personen: € 215,- (alle porties x3)

Nasi goreng telur (1 portie)

Gebakken rijst met groenten en ei

Bami goreng telur (1 portie)

Gebakken mie met groenten en ei

saté sapi (4 stokjes)

biefstuk sate met pittige kecap saus

Gule jawa

mals mager lamsvlees, langzaam gestoofd in een traditionele Javaanse kruiden melange. Gerecht is zoet pittig van smaak. (1 portie)

Rendang (1 portie)

Langzaam gegaard rundvlees in een licht pittige saus van kokosmelk

Iga bakar 2.0 salade

Een mooi stuk rundvlees van ca. 300 gr uit de hals/rug. Langzaam gegaard in een marinade van kecap, knoflook, honing en diverse kruiden en daarna kort gegrild. Geserveerd met een salade van kool en komkommer en een sambal van kecap, rode peper, sjalot en Cherry tomaat.

Sambal nanas (1 portie)

Warme sambal met ananas

Acar timun (1 porties)

Frisse zoetzure komkommersalade

Sambal boncis (1 portie)

Boontjes in een pittige saus

Sayur siram jamur (1 portie)

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

Tiga rasa telur (1 porties)

3 eieren op diverse manieren bereid

- *Telur ceplok balado,*
- *telur besengek,*
- *sambal telur.*

SELAMATANS (rijsttafels)

MERAPI (Vulkaan bij Yogyakarta)

Voor 2 personen: € 89,50

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, taugé en rode peper, gearneerd met omelet reepjes

Gule jawa

mals mager lamsvlees, langzaam gestoofd in een traditionele Javaanse kruiden melange. Gerecht is zoet pittig van smaak. (1 portie)

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


VOORGERECHTEN & SOEPEN

SOTO AYAM <i>Rijk gevulde kippensoep met noodles, ei, kip en groenten</i>	€ 6,50
LAKSA BOGOR (klein) <i>traditionele (maaltijd) soep van kippenbouillon met (curry) kruiden en kokosmelk gevuld met groenten, noodles, kip, ei en garnalen.</i>	€ 7,-
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>	€ 11,-
LEMPER <i>Opgerolde gestoomde, kruidige kleefrijst met een vulling van kip</i>	€ 3,-
MATA INDAH BOLA PINGPONG <i>Pittige gehaktballetjes van kippengehakt met een pittige- of pindasaus</i>	€ 7,-
SATE MIX <ul style="list-style-type: none">• Sate ayam, 1 stokje kipsate met pindasaus• Sate sapi, 1 stokje biefstuk sate met pittige kecap saus• Sate udang, 1 stokje garnalen sate• Acar timun	€ 7,50
LOEMPPIA KIP <i>Portie van 2 loempia's, geserveerd met een pittige sambal</i>	€ 6,-
LOEMPPIA VEGETARISCH  <i>Portie van 2 loempia's, geserveerd met een pittige sambal</i>	€ 6,-
UDANG TEPUNG <i>gepaneerde garnalen, met een pittige saus</i>	€ 7,50
KRUPUK KULIT AYAM <i>Krupuk van kippenvel, warm geserveerd met frisse komkommer en twee sauzen</i>	€ 6,-

RIJST & NASI GORENG

NASI PUTIH <i>Witte rijst</i>	€ 3,-
NASI KUNING <i>Kruidige gele rijst</i>	€ 4,-
NASI GORENG AYAM <i>Gebakken rijst met kip, groenten en ei</i>	€ 7,50
NASI GORENG UDANG <i>Gebakken rijst met kip, garnalen, groenten en ei</i>	€ 8,75
NASI GORENG TELOR  <i>Gebakken rijst met groenten en ei</i>	€ 7,50
NASI GORENG BETAWI , een pittige nasi goreng met <i>lamsvlees. Extra veel rode en groene peper en een gebakken ei</i>	€ 10,50

BAMI

BAMI GORENG AYAM <i>Gebakken mie met kip, groenten en ei</i>	€ 7,50
BAMI GORENG UDANG <i>Gebakken mie met kip, garnalen, groenten en ei</i>	€ 8,75
BAMI GORENG TELOR  <i>Gebakken mie met groenten en ei</i>	€ 7,50
BAMI GORENG SAPI <i>Bami goreng met runder diamanthaas, paksoy, peultjes, taugé en rode peper, gearneerd met omelet reepjes</i>	€ 11,-

SATÉ

SATÉ AYAM <i>3 stokjes kipsaté van kippendijen geserveerd met pindasaus</i>	€ 6,50
SATÉ SAPI <i>3 stokjes saté van biefstuk geserveerd met een pittige kecapsaus</i>	€ 7,95
SATÉ UDANG <i>3 stokjes saté met garnalen geserveerd met een zoetpittige saus</i>	€ 8,50
SATÉ TAHU <i>3 stokjes saté met tahu geserveerd met een pittige saus</i>	€ 6,25
SATÉ MAKASSAR <i>3 stokjes pittig gekruid kipsaté van dijenvlees</i>	€ 6,50
SATÉ LILIT <i>3 stokjes saté van pittig kippengehakt, geserveerd op een vers sereh stokje</i>	€ 7,95

KIP & KALKOEN

AYAM BALADO <i>Kip in een pittige saus</i>	€ 6,50
AYAM ASAM MANIS <i>Kip in licht pittige zoetzure saus met ananas, peultjes en paprika.</i>	€ 7,95
AYAM SETAN <i>Pittige kip, gesudderd in een marinade van rode pepers.</i>	€ 7,95
AYAM KECAP <i>Kip met groenten in kecap saus</i>	€ 6,50
AYAM BROCOLI <i>Kip met broccoli</i>	€ 6,50
AYAM BESENGEK <i>Kip in een licht pittige, romige curry saus</i>	€ 7,-
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>	€ 8,45
TUMIS AYAM JAMUR <i>kippendijen met champignons en peultjes in een milde saus.</i>	€ 7,75
AYAM GORENG JAWA <i>3 drumsticks in Javaanse kruiden, geserveerd met acar timun en sambal</i>	€ 6,45
KARE KAKI TIGA <i>drie malse drumsticks, samengebonden met een pandanblad in een milde curry saus met groenten.</i>	€ 7,75
HATI HATI, HATI PEDAS <i>pittig gerecht van gebakken kippenlever in javaanse kruiden, gegarneerd met dun gesneden verse groene peper.</i>	€ 5,75
AYAM GORENG MADU <i>Kipfilet gebakken in een coating van bloem in een honingsaus met ui, knoflook, rode peper en gember.</i>	€ 6,50

RUND & LAMS VLEES

RENDANG <i>Langzaam geeraard rundvlees in een licht pittige saus van kokosmelk</i>	€ 8,75
DAGING SMOOR BUMBU BRONKOS <i>Langzaam geeraard rundvlees in een donkere saus van kluwak noten.</i>	€9,-
SAPI LADA HITAM <i>Dun gesneden diamanthaas met groenten en zwarte peper</i>	€ 9,50
RENDANG MINANGKABAU <i>Een pittige traditionele rendang van waterbuffel vlees</i>	€ 10,50
GULE JAWA <i>mals mager lamsvlees, langzaam gestoofd in een traditionele Javaanse kruiden melange. Gerecht is zoet pittig van smaak.</i>	€10,50
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>	€ 10,50
RAWON OSSOBUCO <i>Kalfsschenkel (Ossobuco) langzaam gestoofd in rawon kruiden, geserveerd met dun gesneden groene peper en kort gebrande ananas en mango</i>	€16,50
IGA BAKAR 2.0 salade <i>Een mooi stuk rundvlees van ca. 300 gr uit de hals/rug. Langzaam geeraard in een marinade van kecap, knoflook, honing en diverse kruiden en daarna kort gegrild. Geserveerd met een salade van kool en komkommer en een sambal van kecap, rode peper, sjalot en Cherry tomaat.</i>	€ 11,50
IGA BAKAR 2.0 roerbak <i>Een mooi stuk rundvlees van ca. 300 gr uit de hals/rug. Langzaam geeraard in een marinade van kecap, knoflook, honing en diverse kruiden en daarna kort gegrild. Geserveerd met roerbakgroente en een sambal van kecap, rode peper, sjalot en Cherry tomaat.</i>	€ 11,50
IGA GORENG 2.0 <i>Een mooi stuk rundvlees van ca. 300 gr uit de hals/rug. Langzaam geeraard in de marinade daarna getrancheerd en kort gewokt met groenten. geserveerd met een sambal van kecap, rode peper, sjalot en Cherry tomaat.</i>	€ 11,50

VIS EN GARNALEN

UDANG ASAM MANIS <i>Grote garnalen (gamba's) in een licht pittige zoetzure saus met ananas, peultjes en paprika.</i>	€ 16,50
IKAN ASAM MANIS <i>Kabeljauwfilet in een licht pittige zoetzure saus met ananas, peultjes en paprika.</i>	€ 16,50
IKAN WOKU <i>Kabeljauwfilet in een pittige traditionele saus uit Sulawesi</i>	€ 16,50
KARE UDANG <i>Garnalen in een milde curry gegaardeerd met krokant gebakken gember</i>	€ 11,-
UDANG BALADO <i>een portie middelgrote garnalen gewokt met knoflook en ui in een zoet pittige saus</i>	€ 8,50
UDANG BALADO PEDAS <i>een portie middelgrote garnalen gewokt met knoflook en ui in een extra pittige saus.</i>	€ 8,50
PANTAI PANGANDARAN <i>Kabeljauwfilet en 3 grote garnalen gegrild, met een licht pittige zoete saus.</i>	€ 18,50
KARE IKAN <i>gebakken pangasiusfilet in een milde curry</i>	€ 9,75
IKAN BAKAR <i>gegrilde pangasiusfilet met een Chili saus.</i>	€ 9,25

GROENTE

SAYUR TUMIS <i>Gemengde roerbakgroenten met kleine garnalen</i>	€ 4,75
OSENG OSENG ✓ <i>Roerbak seizoensgroenten</i>	€ 4,75
SAMBAL BONCIS ✓ <i>Boontjes in een pittige saus</i>	€ 4,75
TUMIS BROCOLI ✓ <i>Roerbak brocolli</i>	€ 4,75
ACAR TIMUN ✓ <i>Frisse zoetzure komkommersalade</i>	€ 2,75
ACAR KUNING ✓ <i>Lauwwarme zoetzure salade van seizoensgroenten</i>	€ 3,-
GADO GADO ✓ <i>Diverse groenten (kool, tauge, boontjes, etc.), ei, tempeh, emping (javaanse noten krupuk) en pecel (pittige pinda saus).</i>	€ 7,50
KAREDOK ✓ <i>Traditionele West Javaanse salade van rauwe groenten met pinda saus</i>	€ 7,-
SAYUR SIRAM JAMUR <i>boontjes, broccoli, groene peper met champignons, overgoten met een oestersaus.</i>	€ 6,50
SAMBAL NANAS <i>Een warme sambal met ananas</i>	€ 5,25

TAHU, TEMPEH en EI

SAMBAL GORENG TEMPEH ✓ <i>Zoetzure droog gebakken tempeh met pinda's en sambal</i>	€ 4,75
TUMIS TEMPEH LOMBOK HIJAU ✓ <i>Roerbak tempeh met ui en groene pepers</i>	€ 5,75
SAMBAL TELOR ✓ <i>Gekookt ei in pittige saus</i>	€ 2,50
TELOR CEPLOK ✓ <i>Spiegelei</i>	€ 1,50
TELOR TIGA RASA <i>Ei op drie manieren bereid: Telor ceplok balado telor besengek sambal telor</i>	€ 6,50

COMBINATIE MENU'S

KAMPUNG

€ 26,50

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

€ 26,50

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

€ 26,50

- *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

€ 26,50

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

€ 26,50

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

€ 26,50

- *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

€ 25,50

- *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** € 26,50
- *Nasi goreng udang of bami goreng udang naar keuze*
 - *Ikan woku, Kabeljauwfilet in een pittige traditionele saus uit Sulawesi*
 - *Oseng oseng, roerbak groenten*
- SEGORO** € 26,50
- *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** € 26,50
- *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** € 26,50
- 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*
- VEGAN** € 23,50
- *nasi putih*
 - *sayur besengek*
 - *sambal goreng tempeh*
 - *sate tahu*
 - *sambal boncis*
 - *Emping*

DESSERTS

DADAR GULUNG UNTI <i>Een opgerolde pandan flensje met een vulling van kokos, kaneel en palmsuiker met vruchtenroomijs en rozensiroop</i>	€ 7,50
RUJAK MANIS <i>met roomijs</i> <i>Tropisch fruit (papaya, mango, ananas) met pittige saus en roomijs</i>	€ 6,50
GEGRILDE ANANAS <i>met kokos roomijs</i>	€ 6,75
ROOMIJS <i>met vers tropisch fruit</i>	€ 6,75
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>	€6,-
PANDAN SPONSCAKE <i>Een plak verse pandan sponscake , lekker voor bij de koffie</i>	€ 3,50
PANDAN SPONSCAKE <i>Verse sponscake met vanilleijs, slagroom en pandanlikeur</i>	€ 6,75
SHARING DESSERT <i>Een selectie van desserts geserveerd om samen te delen., Prijs is per persoon.</i>	€9,-

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

FRISDRANKEN

<i>PEPSI MAX, -REGULAR, SISI ORANGE, 7-UP</i>	€ 2,95
<i>SOURCY MINERAAL WATER NATURAL/BRUISEND</i>	€ 2,95
<i>LIPTON ICE TEA/ ICE TEA GREEN</i>	€ 2,95
<i>ROYAL CLUB TONIC, BITTER LEMON, CASSIS, GINGER ALE</i>	€ 2,95
<i>RIVELLA ORIGINAL</i>	
<i>SOURCY MINERAAL WATER NATURAL/BRUISEND 75cl</i>	€ 5,-
<i>ROYAL CLUB APPELSAP</i>	€ 3,-
<i>ROYAL CLUB JUS D' ORANGE</i>	€ 3,-
<i>RANJA</i>	€ 1,25

BIEREN

<i>BRAND TAPBIER 25cl</i>	€ 3,50
<i>BRAND TAPBIER 50cl</i>	€ 6,25
<i>BINTANG 33cl (Indonesisch bier)</i>	€ 4,75
<i>AFFLIGEM TRIPEL</i>	€ 5,50
<i>AFFLIGEM DUBBEL</i>	€ 4,75
<i>AFFLIGEM BLOND</i>	€ 4,75
<i>AFFLIGEM BELGISCH WIT</i>	€ 4,50
<i>HEINEKEN 0,0%</i>	€ 3,50
<i>RADLER 0%</i>	€ 3,50
<i>AFFLIGEM BLOND 0,0%</i>	€ 4,-

WARME DRANKEN

<i>KOFFIE</i>	€ 3,-
<i>ESPRESSO</i>	€ 3,-
<i>DUBBELE ESPRESSO</i>	€ 4,-
<i>CAPPUCCINO</i>	€ 3,-
<i>DECAFE</i>	€ 3,-
<i>LATTE MACCHIATO</i>	€ 3,75
<i>KOFFIE VERKEERD</i>	€ 3,25
<i>VERSE MUNTTHEE</i>	€ 3,25
<i>THEE</i>	€ 2,95
<i>KOFFIE MET SPEKKOEK</i>	€ 4,75

SPECIALE KOFFIE

<i>IRISH COFFEE (jameson)</i>	€ 6,95
<i>ITALIAN COFFEE (amaretto)</i>	€ 6,95
<i>FRENCH COFFEE (grand marnier)</i>	€ 6,95
<i>SPANISH COFFEE (tia maria)</i>	€ 6,95
<i>COINTREAU COFFEE</i>	€ 6,95
<i>COFFEE 43</i>	€ 6,95
<i>BAILEYS COFFEE</i>	€ 6,95
<i>KAHLUA COFFEE</i>	€ 6,95
<i>INDONESIAN COFFEE (spekkoek likeur)</i>	€ 7,-

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*

Alleen per fles

Sutil Limited Release Chardonnay

Fles € 35,-

*Mooie volle wijn uit de Itata vallei bij het Andesgebergte in Chili.
Intens geel van kleur met groene hints. Fris tropisch fruit,
oranjebloesem, geroosterd brood en eikenhout. Complex, elegant,
maar vooral stevig en romig.*

Sutil Limited Release Cabernet

Fles € 35,-

*Deze diep robijnrode wijn omarmt en weerspiegelt het beste van de
Maipo vallei. 100% Cabernet Sauvignon, fris en kruidig in de neus
met uitbundige aroma's van zwarte bessen, chocolade en tabak.
Een robuuste wijn met ronde tannines door de 14-16 maanden
rijping in Frans en Amerikaans eikenhouten vaten, gevolgd door 6
maanden fleslagering.*