

SAPJES

Jus d'orange	€ 3,75
Jus d'orange, aardbeien en banaan	€ 4,50
Ananas, kokos en banaan	€ 4,50

ZOET

Appeltaart	€ 4,50
Chocolade biscuit taart	€ 5,50
Carrotcake	€ 5,50
Slagroom	€ 0,50

BROODJES

Gegrild licht of donker vloerdesem brood:

Pittige kip, bacon, Little Gem en gewokte groenten	€ 7,50
Burrata met gegrilde courgette en paprika, sla en tomaten hummus	€ 8,50
Old Amsterdam met vijgen compote en kruidensla	€ 7,50
Carpaccio met Parmezaanse kaas, pijnboompitten en truffelmayonaise	€ 8,50
Gerookte Noorse zalm met wasabimayonaise	€ 8,50

TOSTI'S

Ham/ kaas sambalmayonaise	€ 4,00
Cheddar kaas, blauwe kaas en rode ui	€ 6,00
Mozzarella, wilde tomaat en pesto	€ 6,00
Tosti Kids met ketchup	€ 3,00

CLASSICS

Parck's lunch Burger (rood gebakken) op geroosterde brioche bol met bacon, sambalmayonaise, Little Gem, zoete rode ui en cheddar kaas geserveerd met friet.	€ 14,50
12 uurtje toast met gerookte zalm en carpaccio, gepocheerd eitje en een courgette soepje	€ 12,50
Uitsmijter Parck met boerenbeenham en gesmolten jonge kaas	€ 7,50
2 kalfskroketten op brood met Franse mosterd	€ 7,50
Club sandwich met gegrilde kipfilet, bacon, ei, tomaat en komkommer	€ 10,50
Carpaccio Grande met Parmezaanse kaas, gerookte amandelen, pijnboompitten en truffelmayonaise	€ 10,50
Courgette soep met kardemom, kokosmelk en koriander	€ 6,50

SALADES

Salade met gegrilde kip, Parmezaanse kaas, bacon, ei, ansjovis en knoflook croutons	€ 12,50
Salade Caprèse	€ 12,50
Salade geitenkaas met verse groente, vijgen en balsamico	€ 12,50

3-GANGEN KEUZE MENU

€29,95
P.P.

Keuze uit alle voor-, hoofd- en nagerechten

VOORGERECHTEN € 9,00

Geroosterde Black-Tiger shrimps in Piri-Piri saus met gemarineerde foccacia
Tartaar van makreel met een rilette van gerookte makreel en krokant van vloerdesem
Burrata met gemarineerde wilde tomaat, avocado en Yuzu vinaigrette
Carpaccio gemarineerd in groene kruiden, kletskepje van Parmezaanse kaas, gerookte amandelen, pijnboompitten en truffelmayonaise
Flinterdun gesneden tonijn op krokant van filodeeg met ricotta crème, sesamzaad en wasabimayonaise
Courgette soep met kardemom, kokosmelk en koriander
Op hout gedroogde ham met verse vijgen, geitenkaas, gebrande walnoten en een stroop van rood fruit en peper

HOOFDGERECHTEN € 18,50

Surf & Turf, Angus steak in eigen jus met in knoflook gebakken Black Tiger shrimp
Gebakken scholfilet met Zeeuwse mosselen, linguini, zeekraal en beurre blanc
Langzaam gegaarde varkensprocureur met geroosterd buikspek gelakt in Hoisin en chips van lotuswortel
Ravioli gevuld met ricotta, portobello, Parmezaanse kaas en romige truffelsaus
In roomboter gebakken sliptongen met remoulade saus en citroen
Sous-vide gegaarde kalfssukade met gebakken tournedos, truffeljus en eendenleverkrullen (toeslag € 6.50)
Aberdeen Black Angus burger (rood gebakken) op geroosterde brioche bol met bacon, sambalmayonaise, Little Gem sla, zoete rode ui en cheddar kaas
Carpaccio Grande met Parmezaanse kaas, gerookte amandelen, pijnboompitten en truffelmayonaise
Caesar salad met gegrilde kip, Parmezaanse kaas, bacon, ei, ansjovis en knoflook croutons

DESSERTS € 7,00

In Marasquin gemarineerde ananas met citroenijs en hazelnootcake - Tip: Limoncello liquore	per glas: € 5,00
Dame Blanche vanille ijs met chocolade saus en crunch van hazelnoot chocolade - Tip: Sauternes Chateau des Comperes	per glas: € 5,00
Kaasplank met appelgel en notenbrood - Tip: Late Botteld vintage port	per glas: € 5,00
Koffie met of zonder friandises - Tip: licor 43 cuarenta y tres	per glas: € 5,00
Scroppino van limoensorbet ijs, vodka en Cava	
In Mojito gemarineerde aardbeien met hangop, yoghurtijs en merengue - Tip: Weltevrede Estate Oupa se Wyn	per glas: € 5,00

BORRELHAPJES

Oerbrood met aioli en pesto		€ 4,25
Truffelkroketjes met truffelmayonaise	6 stuks	€ 5,95
Rendangkroketjes met sambalmayonaise	6 stuks	€ 4,95
Garnalenkroketjes met cocktailsaus	6 stuks	€ 5,95
Plateau Parck uitgebreid borrelplateau voor twee		€ 15,00
Japanse sojabonen met grof zeezout		€ 3,50
Ierse Royal oesters geserveerd met citroenen en rode wijnazijn	Per stuk ½ dozijn	€ 3,00 € 15,00
Bitterballen	6 stuks	€ 4,50
Kaasstengels	6 stuks	€ 5,95
Vlammetjes	6 stuks	€ 4,95
Gemengd bittergarnituur	12 stuks	€ 9,50

APERITIEVEN

Aperol Spritz <i>Sprankelende mix van Aperol, Cava en bruiswater</i>	€ 6,00
Limoncello Spritz <i>Frisse mix van Limoncello, cava en bruiswater</i>	€ 7,00
Dark and Stormy <i>Donkere Caribische rum met ginger beer</i>	€ 8,50
Gin and Tonic <i>Tanqueray gin met Thomas Henry tonic en een schijfje citroen</i>	€ 8,50
Scroppino <i>Limoensorbetijs gemixt met Cava en vodka</i>	€ 7,00
Crodino <i>Italiaans alcoholvrij aperitief met een bite</i>	€ 3,00
Johnnie meets ginger <i>Johnnie Walker Red Label met ginger ale</i>	€ 7,50

BIEREN

TAP

Heineken	€ 2,75
Jopen	€ 4,75
Seizoenbier	€ 4,75
Wisseltap	€ 4,75

BIEREN OP FLES

Liefmans rosé	€ 3,95
Duvel	€ 4,50
La Chouffe	€ 4,50
Affligem dubbel	€ 4,25
Affligem tripel	€ 4,25
Brouwerij 't ij - IJWIT	€ 4,75
Brouwerij 't ij - ZATTE	€ 4,75
Jopen - Mooie Nel IPA	€ 4,75
Amstel Radler 2.0	€ 3,95

MALT BIEREN

Heineken 0.0%	€3,50
Amstel Radler 0.0%	€3,95
Wieckse Witte 0.0%	€3,95



LUNCH