

WIJNEN

MOUSSERENDE WIJNEN

	per glas	per fles
Cava Vallformosa , <i>classic brut, Spanje</i>	5,75	27,50
Piper Heidsieck , <i>cuvée brut, Frankrijk</i>	8,50	50,00

WITTE WIJNEN

Osadia , <i>Chardonnay, Chili</i>	4,50	23,50
Maison de Sud , <i>Sauvignon blanc, Frankrijk</i>	4,50	23,50
Floralba , <i>Pinot Grigio, Italië</i>	5,50	29,50
Cuatro Rayas , <i>Verdejo, Spanje</i>	4,75	25,50
La campagne , <i>Viognier, Frankrijk</i>	5,50	29,50
Winzer Krems , <i>Grüner Veltliner, Oostenrijk</i>	5,00	27,00
Sancerre , <i>Loire, Frankrijk</i>	6,50	36,00

ROSÉ

Maison du Sud , <i>Cinsault Grenache, Frankrijk</i>	4,50	23,50
Ayet Gris , <i>Frankrijk</i>	5,00	27,00

RODE WIJNEN

Osadia , <i>Cabernet Sauvignon, Chili</i>	4,50	23,50
Artero , <i>Tempranillo, Spanje</i>	5,50	29,50
Osadia , <i>Merlot, Chili</i>	4,50	23,50
Chateau Tour de Capet , <i>Saint Emilion, Grand cru</i>		39,50
Benchmark , <i>Shiraz, Australië</i>	4,50	24,50
Sargento Primitivo , <i>Italië</i>	5,00	27,00
Muriel , <i>Rioja Reserve, Spanje</i>	6,50	36,00

WATER - 0,75L

Panna
Pellegrino

5,50
5,50

CADEAUBON!

**Lekker eten in een mooie omgeving is altijd een feestje,
dus waarom geen cadeaubon van Restaurant Parck
als cadeau geven?**

Een cadeaubon is verkrijgbaar in alle waarden en tot
een jaar na uitgifte geldig. Uiteraard wordt de bon
feestelijk verpakt!

DINER



BITES TO SHARE

Brood met aioli en pesto		4,50
Oesters met rode wijnazijn	p/stuk	3,50
Kipsigaartjes met chilisaus	6 stuks	8,50
Taco van wonton met verse tonijn, avocado en lente-ui	2 stuks	6,50
Springrolls (vega) met een pittige Sriracha saus	6 stuks	7,50
Nacho's met kaas uit de oven geserveerd met guacamole en salsa (vega)		6,50
Torpedo garnalen met kerriesaus	6 stuks	9,50
Carpaccio rolls met Parmezaan en truffelmayonaise	4 stuks	7,50
Falafel balls met kruidenyoghurt	6 stuks	5,50
Rendangkroketjes katjangsaus	6 stuks	7,50
Bitterballen	6 stuks	5,50
Vlammetjes	6 stuks	6,00
Kaasstengels	6 stuks	5,50
Kaasplankje Tallegio, boeren truffelkaas, Blauwaderkaas, Chaumes		12,50
Borrelplank Haarlem met brood en dip, bitterballen, kaasstengels, bietenhummus met roodlof, olijven en ossenworst met Amsterdams zuur		17,50
Borrelplank Vegetarisch met brood en dip, falafel balls, loempia's, bietenhummus met roodlof, olijven en Tallegio met vijgencompote		17,50

STARTERS

Carpaccio met een kletskopje van Parmezaanse kaas, rucola, cherrytomaat, olijven, pijnboompitten en truffelmayonaise		11,50
Burrata salade met gemarineerde tomaat, pijnboompitten, basilicum, balsamico en salsa verde		11,50
Sashimi van tonijn, teriyaki, zeewierkrokant, wakame en gemarineerde komkommer		12,50
Gamba's piri-piri met focaccia		11,50
Gerookte zalm met zoetzuur van komkommer, rode ui, rucola en limoenmayonaise		12,50
Knoflookchampignons gegratineerd met Parmezaanse kaas		9,50
Thaise rode currysoep met kokosvlokken, peterselie, bosui en naanbrood		7,50

SALADS

Thai beef salad zachtgegaard rundvlees met taugé, paprika, rode peper, paksoi, sesam, cashew en zoete sojadressing		17,50
Caesar salad met sla, croutons, kip, spek, kaas, ei en caesardressing		16,50
Vegetarische salade met hummus, falafel, yoghurt dip, gegrilde groenten, feta, walnoten en sjalot-vinaigrette (vega)		17,50

MAINS

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet

Steak Parck chimichurri groene asperges en gepofte tomaat met aardappelgratin		21,50
Tournedos met bospaddenstoelen, groentenchips, roseval en truffeljus		25,50
Lamshaasjes met saliesaus, roseval en gegrilde groenten		24,50
Black Angus burger met crispy sla, rode ui, cheddar, bacon en sambalmayonaise		17,50
Gekonfijte eendenbout met gebakken zuurkool, spekjes en bramenjus		23,50
Tonijnsteak met sesamkorst, mango-venkel salade, rucola en teriyakisaus		21,50
Shared surf&turf (2 personen) met steak chimichurri, gamba's en tonijnsteak met aardappelgratin		22,50 (p.p.)
Roodbaarsfilet met mosselen, segmenten van grapefruit, linguine en beurre blanc		21,50
Ravioli gevuld met truffel en bospaddenstoel, met een romige truffelsaus, rucola en Parmezaanse kaas (vega)		19,50

DESSERTS

Crème brûlée		7,50
<i>Cocktail tip: Flat white martini</i>	8,50	
Chocolade cannoli gevuld met chocolademousse en Belgisch chocolade ijs		8,50
<i>Tip: Licor 43 met ijs</i>	5,50	
Caramel salted cheesecake met frambozen ijs, slagroom en kletskop		8,75
<i>Cocktail tip: Amaretto sour</i>	8,50	
Scroppino van citroensorbetijs, prosecco, en wodka		6,50
Kaasplankje (Tallegio, boeren truffelkaas, Blauwaderkaas, Chaumes) en vijgencompote		12,50
<i>Tip: Late bottled vintage port</i>	5,50	
Koffie naar keuze met zoetigheden		5,50
<i>Cocktail tip: Espresso martini</i>	8,50	

KINDERMENU

Kipnuggets met friet en mayonaise	7,50
Kroket met friet en mayonaise	7,50
Biefstukje met friet en mayonaise	9,50