

WIJNEN

BUBBELS

	per glas	per fles
Vallformosa Classic Cava Brut, Penedes, Spanje Sprakelende cava met fijne, zachte bubbels. Aromatisch en verfrissend, met aroma's van groene appel, citrus, verse kruiden en bloessem. Heerlijk als aperitief	5,75	27,50
Piper-Heidsieck Cuvee Brut, Champagne, Frankrijk Fonkelende, parelwitte kleur met een fijne mousse. Het is een geurdoosje met citrus, appeltjes en meloen met tonen van brioche	9,50	55,00

WITTE WIJNEN

Maison du Sud Sauvignon blanc, Pays d'Oc, Frankrijk De zeewind zorgt voor koelte, waardoor de druiven hun frisheid behouden. Een uitbundige wijn met aroma's van grapefruit, kruisbessen en versgemaaid gras	4,50	24,75
La Ligne noir Chardonnay, Pays d'Oc, Frankrijk Diep helder goud van kleur. Smaken van perentaart, vanille en toast. Rijk en romig van textuur met een knisperende frisheid en subtiele tonen van toast en honing in de afdronk	5,00	27,50
Floralba Pinot Grigio, Sicillië, Italië Een Pinot Grigio uit het westen van Sicillie. De wijn heeft intense aroma's van tropisch fruit en citrus	4,75	26,50
Bodega Artero Verdejo, La Mancha, Spanje De Verdejo kan goed tegen droogte en hitte en voelt zich daarom prima thuis in het zonovergoten La Mancha. Deze wijn is smaakvol en sappig, met aroma's van peer en abrikoos	4,85	26,75
Laroche la Chevaliere Viognier, Pays d'Oc, Frankrijk Een frisse stijl met subtiele aroma's van rijpe perzik, ananas en hyacint. Aangename tonen van bloesem en abrikoos	5,50	30,25
Steinschaden Gruner Veltliner, Kamptal, Oostenrijk In de geur verfrissend met tonen van peer en acaciabloesem. In de smaak zuiver met een verassend pepertje	5,00	27,50
Mud house Sauvignon blanc, Marlborough, Nieuw-Zeeland Parck's topper! Helder, lichthgeel en zeer aromatische wijn. Prachtige balans tussen rijp tropisch fruit en frisse zuren.	6,00	33,50

ROSE

Ayet Gris Rose, Languedoc, Frankrijk Rose van grenache. De kleur is helde en licht roze. Een aangename lichtvoetige wijn met subtiel rood fruit, een mineralige toets en een hint van kruiden. Ook in extra feestelijke 1,5L magnum verkrijgbaar (prijs: 55,00)	5,00	27,50
Chateau GassierEsprit Rose, Côtes de Provence, Frankrijk Typische licht roze Provence rose. Geur van bos-aardbeien en frambozen, tonen van peren en lychees, lekker fris en mooi droog	6,50	36,00

ROOD

Osadia merlot, Central Valley, Chili Prettige en veelzijdige wijn, vol aroma's van rijpe rode bessen en verse pruimen, aangenaam en veel fruit in de smaak. Soepel en toegankelijk door zachte tannines	4,50	24,75
Bodegas Artero Tempranillo, La Mancha, Spanje Deze wijn vergist en rijpt volledig op roestvrij staal, waardoor hij zijn fruitige karakter behoudt. Je proeft rijp rood fruit, zachte tannines en opwekkende zuren	5,50	30,25
Grant Burge Benchmark Shiraz, Zuid-Australië Vol en krachtig van smaak, met aroma's van zongerijpte frambozen, zwarte kersen, pruimen en een hint van zwarte peper. Lange afdronk met wat vanille	5,75	31,50
Castellani Sargento Primitivo, Puglia, Italië Warm en krachtig in de geur, met aroma's van zongerijpt fruit, leer en kruiden. Intensief van smaak met veel donker fruit en een kruidige aardse toets	6,00	33,00
Shadow Point Pinot Noir, Monterey, Verenigde staten Helder robijnrood van kleur, heerlijke aroma's van rode kersen en gedroogde cranberry. De smaak toont wilde bramen en kersentaart. Stiekem lekkerder dan een Franse Bourgogne	6,50	35,75



DINER

BITES TO SHARE

Brood met aioli en pesto		4,75
Oesters met rode wijnazijn	p/stuk	3,75
Kipstengels 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	4 stuks	7,50
Nacho's met kaas uit de oven geserveerd met guacamole en salsa (vega)		7,50
Grote krokante garnalen met kerriesaus	6 stuks	9,50
Carpaccio rolls met Parmezaan en truffelmayonaise	5 stuks	9,50
Falafel balls met kruidenyoghurt	6 stuks	6,50
Rendangkroketjes katjangsaus	6 stuks	7,50
Bitterballen	6 stuks	5,75
Vlammetjes	6 stuks	6,00
Kaasstengels	6 stuks	5,75
Kaasplankje Tallegio, boeren truffelkaas, Blauwaderkaas, Munster roodflora		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 klets kopje van Parmezaanse kaas, rucola, cherrytomaat, olijven, pijnboompitten en truffelmayonaise		11,50
Burrata salade met gemarineerde tomaat, pijnboompitten, basilicum, balsamico en salsa verde		11,50
Vistrio van gerookte zalm, gerookte makreel, Hollandse garnalen met een traditionele cocktailsaus geserveerd met toast		13,50
Gamba's piri-piri met focaccia		11,50
Plateau Parck (2 personen) Proeverij van gerookte zalm, carpaccio, vitello en Thaise currysoep		11,75 (p.p.)
Vitello Tonnato met kappertjes, cornichons, tomaat, rucola en tonijnmayonaise		11,50
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 met groene asperges, gepofte tomaat en aardappelgratin		22,50
Tournedos met gebakken spitskool, bospaddenstoelen, gepofte cherrytomaat en verse pepersaus		25,50
Iberico filet met krokant buikspek, gegrilde groenten en geroosterde paprikasaus		20,50
Black Angus burger met crispy sla, rode ui, cheddar, bacon en sambalmayonaise		17,50
Gebakken zalmfilet met een salade van avocado en sinaasappel en sesamsoyasaus		19,50
Tonijnsteak met sesamkorst, mango-venkelsalade, rucola en teriyakisaus		21,50
Shared surf&turf (2 personen) met steak chimichurri, gamba's en tonijnsteak met aardappelgratin		23,50 (p.p.)
Roodbaarsfilet met mosselen, segmenten van grapefruit, groene asperge, linguine en beurre blanc		21,50
Ravioli gevuld met truffel en bospaddenstoel, met een romige truffelsaus, rucola en Parmezaanse kaas (vega)		19,50
- Extra frietjes met mayonaise		€ 3,00
- Extra salade		€ 3,00
- Extra groenten		€ 4,50

DESSERTS

Crème brûlée		7,50
<i>Cocktail tip: Flat white martini</i>		8,50
Rockslide brownie met Belgisch chocolade ijs, krokant van pistache, rood fruit en frambozencoulis		8,50
<i>Tip: Licor 43 met ijs</i>		5,50
Salted caramel cheesecake met frambozen ijs, slagroom en klets kop		8,75
<i>Cocktail tip: Amaretto sour</i>		8,50
Scroppino van citroensorbetijs, prosecco, en wodka		6,50
Kaasplankje (Tallegio, boeren truffelkaas, Blauwaderkaas, Munster roodflora) 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

WATER - 0,75L

Panna	5,50
Pellegrino	5,50