

WIJNEN

BUBBELS

	per glas	per fles
Vallformosa Classic Cava Brut, Penedes, Spanje Sprankelende cava met fijne, zachte bubbels. Aromatisch en verfrissend, met aroma's van groene appel, citrus, verse kruiden en bloesem. 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 verrassend pepertje	5,00	27,50
Mud house Sauvignon blanc, Marlborough, Nieuw-Zeeland Parcks topper! Helder, lichthgeel en zeer aromatische wijn. Prachtige balans tussen rijp tropisch fruit en frisse zuren.	6,00	33,50

ROSÉ

Ayet Gris Rose, Languedoc, Frankrijk Rosé van grenache. De kleur is helde en lichtroze. 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 lichtroze Provence rosé. 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		5,50
Oesters met rode wijnazijn	p/stuk	3,75
Taco zalm met verse zalm, avocado en lente-ui	2 stuks	7,50
Taco tonijn met verse tonijn, avocado en lente-ui	2 stuks	7,50
Springrolls (vega) met een pittige Sriracha saus	4 stuks	7,50
Nacho's met kaas uit de oven geserveerd met guacamole en salsa (vega)		8,50
Grote krokante garnalen met kerriesaus	6 stuks	9,50
Carpaccio rolls met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise	5 stuks	9,50
Falafel balls met kruidenyoghurt	6 stuks	6,50
Rendangkroketjes katjangsaus	6 stuks	7,50
Bitterballen	6 stuks	6,50
Vlammetjes	6 stuks	6,50
Kaasstengels	6 stuks	6,50
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 kletskopje van Parmezaanse kaas, rucola, cherrytomaat, olijven, pijnboompitten en truffelmayonaise		11,75
Burrata salade met gemarineerde tomaat, pijnboompitten, basilicum, balsamico en salsa verde		11,75
Tonijntartaar van verse tonijn, avocado, gebakken uitjes en soja		13,50
Gamba's piri-piri met focaccia		12,50
Plateau Parck (2 personen) Proeverij van gerookte zalm, carpaccio, vitello tonnato, rendangkroketje 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

WATER - 0,75L

Panna	5,50
Pellegrino	5,50

MAINS

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet

Steak Parck chimichurri met groene asperges, gepofte tomaat en aardappelgratin		23,50
Tournedos met gebakken spitskool, bospaddenstoelen, gepofte cherrytomaat en verse pepersaus		25,50
Black Angus burger met crispy sla, rode ui, cheddar, bacon en sambalmayonaise		17,50
Gebakken zalmfilet met een salade van avocado en sinaasappel en sesam-sojasaus		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		24,50 (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
Thai beef salad zachtgegaard rundvlees met taugé, paprika, rode peper, paksoi, sesam, cashew en zoete sojadressing		19,50
Caesar salad met sla, croutons, kip, spek, kaas, ei en caesardressing		17,00
Vegetarische salade met hummus, falafel, yoghurt dip, gegrilde groenten, feta, walnoten en sjalot-vinaigrette (vega)		17,50
- Extra frietjes met mayonaise		3,00
- Extra salade		3,00
- Extra groenten		4,50

DESSERTS

Crème brûlée	7,50
Rockslide brownie met Belgisch chocolade ijs, krokant van pistache, rood fruit en frambozencoulis	8,50
Salted caramel cheesecake met frambozen ijs, slagroom en kletskop	8,75
Scroppino van citroensorbetijs, prosecco, en wodka	6,50
Kaasplankje (Tallegio, boeren truffelkaas, blauwaderkaas, Munster roodflora) en vijgencompote	12,50
Koffie naar keuze met zoetigheden	5,50