

## Voorgerechten

ook lekker om te delen

<b>FOCACCIA</b> (V) met aioli	half 4,95   heel 6,95
<b>RISETTISALADE</b> (V)	10,95
za'atar, gerookte aubergine, little gem veloute, ingelegde komkommer	
* Côte Du Rhône - Xavier Vignon, Frankrijk 34,50	
<b>TUINBOONTARTAAR</b> (V)	9,95
komkommerbouillon, doperwtflan	
* Sauvignon Blanc - Amalinda, Spanje 5,25   23,50	
<b>COURGETTE CARPACCIO</b> (V)	11,95
gepocheerd eitje, rucola, gefrituurde kappertjes, parmezaan	
* Silvaner - Weingut Rudolf May, Duitsland 7,50   37,50	
<b>SOFTSHELL CRAB</b>	13,95
bakbananenpuree, yuzudressing, venkelsalade	
* Viognier - Les Vignerons de Florensac, Frankrijk 30	
<b>BUIKSPEK</b>	12,95
avocadokroket, chimichurri, gochujang mayo	
* Chardonnay - Domaine St. Hilaire, Frankrijk 6,50   32,50	
<b>PLANCHE BOTANIQUE</b> (V) voor 2 personen	22,95
Buffalo bloemkool, olijven, zuur, padrón pepers met half zongedroogde tomaten, focaccia, baba ganoush	
* Verdejo - Hacienda De La Vega, Spanje 29,50	
<b>CHARCUTERIE</b> voor 2 personen	24,95
bresaola, ganzenworst, gerookte biefstuk, mosterd, zuur	
* Syrah/Grenache - Les Claus des Tourettes, Frankrijk 6,50   32,50	

## Soep & salade

<b>MOSTERD-SINAASAPPELSOEP</b> (V)	8,95
oesterblad, prei, croutons, atsina cress	
* Chardonnay - Domaine St. Hilaire, Frankrijk 6,50   32,50	
<b>PANZANELLA</b> (V)	14,95
croutons, gekonfijte citroen, dragondressing, carnaval tomaten, gefrituurde okra	
* Pinot Grigio - Vini La Quercia, Italië 5,75   28,50	

## Pizza

uit de steenoven  
supplement burrata +4,-

<b>MARGHERITA</b> (V)	12,95
tomaat, mozzarella, basilicum	
<b>VERDURE</b> (V)	15,95
tomaat, groene asperge, vegan mozzarella, gerookte amandel, spinazie, olijven	
<b>FRUTTI DI MARE</b>	16,95
tomaat, mozzarella, zeevruchten, ansjovis, kappertjes, rode peper	
<b>DIAVOLA</b>	15,95
tomaat, mozzarella, pikante salami, rode peper, basilicum	
<b>TARTUFO</b>	17,95
mozzarella, parmezaan, champignons, parmaham, rucola, truffelolie	

## Hoofdgerechten

<b>BULGUR LINZEN M'JADARRA</b> (V)	17,95
groene tomatensalsa, peterselie-olie, bimi, pijnboompitten	
* Spätburgunder - biodynamique - Weingut Raddeck, Duitsland 32,50	
<b>RAVIOLI</b> (V)	16,95
groene asperge, artisjok, schuim van parmezaan, gerookte amandel	
* Soave - La Formica, Italië 37,50	
<b>CORVINA</b>	21,95
groene asperges, wilde rijst, cherrytomaten, zeekraal, edamame	
* Albariño - Terra de Asorei, Spanje 32,50	
<b>POUSSIN</b>	21,95
koolsla, zoete aardappelpuree	
* Viognier - Les Vignerons de Florensac, Frankrijk 30	
<b>LAMB STEAK</b>	22,95
baharat rode wijnsaus, pistache crumble, avocado-venkelmousseline, gebrande maïs	
* Rioja - Martinez Corta, Spanje 7,50   37,50	

## Burgers

<b>SMOKEY BURGER</b>	17,95
angus beefburger, gerookte kaas, spek, gekarameliseerde uien, barbecuesaus, Frites uit Zuyd	
* Lagunitas IPA   6,2% 5,25   25,95	
<b>BEYOND BURGER</b> (V)	17,95
Beyond Meat burger, little gem, tomaat, rode ui, harissa ketchup, ras el hanoutmayo, zoete aardappel friet	
* Thai Thai   spicy tripe   Oedipus   4,3% 5,25	

## Bijgerechten

maak je gerecht compleet

<b>ZOETE AARDAPPEL FRIET</b> (V)	6,95
met ras el hanout mayonaise	
<b>FRITES UIT ZUYD</b> (V)	5,95
met mayonaise	
<b>GEGRILDE GROENE ASPERGES</b> (V)	7,95
met parmezaan	
<b>PANZANELLA</b> (V)	7,95
met croutons, gekonfijte citroen, dragondressing, carnaval tomaten, gefrituurde okra	
<b>GROENE SALADE</b> (V)	5,95
slamelange, noten, parmezaan, kappertjes, frisse dressing	
<b>HASSELBACK</b> (V)	5,95
met rozemarijn, knoflookolie	

## Desserts

<b>CHOCOLADE PARFAIT</b> (V)	7,95
geflambeerde ananas, rode fruitsaus en popcorn	
<b>PASSIEVRUCHT KOKOS PANNA COTTA</b> (V)	8,95
açai gelei, watermeloen perziksous, quinoacracker	
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> (V)	7,95
met vanille	
<b>FROMAGES</b> (V)	12,95
kazen van Kef, crackers, compote	
* Ruby port- Quinta do infantado, Portugal 5,50	
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	11,95
vodka, Kahlua, espresso	

\* wijnsuggestie

(V) vegan (V) vegetarisch

Allergieën? Laat het ons weten!

# BAR BOTANIQUE

FB | Insta : barbotaniqueamsterdam