

## Voorgerechten

ook lekker om te delen

<b>FOCACCIA</b> (V) met aioli	klein 4,95   groot 6,95
<b>GEMARINEERDE BIET</b> (V)	9,95
rammenas, bietenchips, bietenroomsaus, ingelegd mosterdzaad * Sauvignon Blanc - Amalinda, Spanje 5,25   23,50	
<b>OESTERZWAM KIBBELING</b> (V)	10,95
zuurkool met jeneverbes, beurre noisette, ravigottesaus * Silvaner - Weingut Rudolf May, Duitsland 7,50   37,50	
<b>ALBACORE TONIJN</b>	12,95
salsa macha, bosui, ponzu parel, zwarte sesam * Viognier - Les Vignerons de Florensac, Frankrijk 30	
<b>GEROOKTE BIEFSTUK CARPACCIO</b>	12,95
rucolamayo, parmezaanse cracker, truffel * Carignan - Domaine Le Jour et La Nuit, Frankrijk 5,75   28,50	
<b>PLANCHE BOTANIQUE</b> (V) voor 2 personen	22,95
Buffalo bloemkool, olijven, zuur, vergeten groenten met persillade, focaccia, muhammara * Verdejo - Hacienda De La Vega, Spanje 29,50	
<b>CHARCUTERIE</b> voor 2 personen	24,95
rilette van eend, mortadella, coppa di parma, brood, mosterd, zuur * Syrah/Grenache - Les Claus des Tourettes, Frankrijk 6,50   32,50	

## Soep & salade

<b>RODE LINZENSOEP</b> (V)	8,95
kokos, vadouvan, komijnolie, koriander, bara * Spätburgunder - biodynamique - Weingut Raddeck, Duitsland 32,50	
<b>BONENSALADE</b> (V)	14,95
quinoa, geroosterde paprika, mais, avocado, chipotle vinaigrette, tortillachips * 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>FUNGI</b> (V)	15,95
Tomaat, vegan mozzarella, bospaddenstoelen, persillade, basilicum	
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> (V)	16,95
Gorgonzola, taleggio, mozzarella, gruyère, oregano	
<b>DIAVOLA</b>	15,95
tomaat, mozzarella, rode peper, salsiccia piccante, basilicum	
<b>MORTADELLA</b>	17,95
tomaat, mozzarella, mortadella, artisjok, pistache, rucola, parmezaan	

## Hoofdgerechten

<b>SALIE RISOTTO</b> (V)	17,95
citroenspruitjes, paddenstoelen, schorsenerenchips * Soave - La Formica, Italië 37,50	
<b>ZEEWOLF</b>	21,95
paddenstoelen, paarspeen, topinamboerpuree, vermouthsaus, inktvis tuile, hazelnoten * Chardonnay - Domaine St. Hilaire, Frankrijk 6,50   32,50	
<b>PAPPADELLE</b>	19,95
wild zwijnragout, savooiekool, parmezaan * Reserva Tinto - Encosta de Guadiana, Portugal 39,50	
<b>KALFSWANGEN</b>	22,95
schorseneren, boksoi, zoete aardappelrösti * Rioja - Martinez Corta, Spanje 7,50   37,50	
<b>PLAT DU JOUR</b>	19,95
selectie van wisselende gerechten	

## 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, oosterse groentenmix, gerookte maple bakbanaan, miso mayonnaise, gochujang ketchup, zoete aardappelfriet * Thai Thai   spicy tripeel - Oedipus   4,3% 5,25	

## Bijgerechten

maak je gerecht compleet

<b>ZOETE AARDAPPEL FRIET</b> (V)	6,95
met misomayonaise	
<b>FRITES UIT ZUYD</b> (V)	5,95
met mayonaise	
<b>GEPOFTE ZOETE AARDAPPEL</b> (V)	5,95
met crème fraîche	
<b>GEROOSTERDE VERGETEN GROENTEN</b> (V)	5,95
oerpeen, pastinaak, schorseneren	
<b>GROENE SALADE</b> (V)	5,95
slamelange, noten, parmezaan, kappertjes, frisse dressing	

## Desserts

<b>CRÈME BRÛLÉE</b> (V)	8,95
sinaasappel, kaneel	
<b>CLAFOUTIS</b> (V)	8,95
tropisch fruit, kokos, warme karamel-zeezoutsaus	
<b>TRIPLE CHOCOLADE TAART</b> (V)	8,95
stoofperen en geroosterde noten	
<b>FROMAGES</b> (V)	12,95
brie aux truffes, remeker, morbier, pont l'evêque met crackers en 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