



B I J  
N O L  
B I S T R A O

# Menukaart

## Voorgerechten

<b>Brood van Peter</b>	5
stokbrood   kruidenboter   tapenade	
<b>Tomaten paprika soep</b>	8
basilicum   creme fraiche   bieslook	
<b>Rundercarpaccio op oosterse wijze</b>	12,5
sesammayo   bosui   soja   pompoen   shi-take   kroepoek	
<b>Rundercarpaccio Bij Nol</b>	12,5
truffelmayonaise   oude kaas   pijnboompitten   kappertjes   rode ui	
<b>Klassieke steak tartaar</b>	13,5
truffel   gepocheerd ei   hollandaise   bieslook	
<b>Gemarineerde zalm</b>	13,5
gravad lax   yoghurt   dille   zuurdesem toast   rode ui	
<b>Sashimi van tonijn</b>	14
soja   mierikswortel   komkommer   kletskep van sesam	
<b>Winters groententuintje</b>	11
verse groenten van het seizoen   creme van knolselderij   crumble zwarte olijf	

## Tussengerechten

<b>Black tiger gamba's 4 stuks</b>	14
grote garnalen   knoflook   groene kruiden   citroen   brood	
<b>Escargots</b>	10,5
wijngaardslakken   knoflook   groene kruiden   room   brood	
<b>Runderwang</b>	11
slow cooked   venkel   vrien crumble	

## Hoofdgerechten

<b>Bali kip</b>	13
kippendijen   Indische zoet-pittige marinade	
<b>Spareribs</b>	16
slow cooked   zoet of pittig	
<b>Tournedos 200 gram</b>	27
seizoens groenten   jus van truffel   aardappel	
<b>Bij Nol beefburger 200 gram</b>	14
prime beef   cheddar   bacon   tomatensalsa   guacamole   ranchsaus   spicy ketchup	
<b>Falafel burger</b>	12
falafel   cheddar   tomatensalsa   guacamole   ranchsaus   spicy ketchup	
<b>Winterkabeljauw</b>	20
skrei   witte wijnsaus   gebrande prei   pastinaak   bieslook	
<b>Blacktiger gamba's 6 stuks</b>	20
grote garnalen   knoflook   groene kruiden   citroen   brood	
<b>Bospaddestoelen risotto</b>	15
truffel   gemengde paddestoelen   parmezaanse kaas   gepocheerd ei	
<b>Geroosterde pompoen</b>	14,5
pompoen   geitenkaas   kikkererwten	

## Bijgerechten

<b>Groene salade</b>	4
<b>Verse friet met mayonaise</b>	5
<b>Zoete aardappelfriet met mayonaise</b>	5,5
<b>witte rijst met eitje</b>	4,5

## Nagerechten

<b>Lava cake</b>	9
sinaasappel   witte chocola   vanille	
<b>Crème brûlée</b>	9
stroopwafel ijs	
<b>Proeverij van ijs</b>	8
drie wisselende ijsmaken	
<b>Dessert du Chef</b>	10
wisselend dessert van de chef	
<b>Kaasplankje</b>	12,5
regionale kazen   appelstroop   kletsbrood	