

# Welkom bij IJZERBAR

## IJZER Proeverij

<b>IJZER experience</b> Laat je verassen door IJzer / 6 gangen	45
<b>IJZER experience/ incl. Wine Flight</b> Laat je verassen door IJzer / 6 gangen Met bijpassende wijnen en een scroppino als extra afsluiter finisher	75
<b>Kids experience</b>	14

## Aperitieven

<b>Broodplank</b> Met diverse dips	6.75
<b>Cheese Garlic Bread</b> Italiaans plukbrood met kaas	8
<b>Vegan Oesters</b> Oesterzwammen gebakken in miso, gegratineerd met knoflook en kaas (V)	16
<b>Oesters</b> 6 stuks met frambozen vinaigrette & yuzu soja	20
<b>Mix van Oesters</b> 3 stuks gegratineerd met knoflook en kaas & 3 stuks met vinaigrette van frambozen	22.5
<b>Pata Negra</b> Jamon Iberico Belotta	16
<b>Charcuterie</b> Selectie van Spaanse delicatessen	25
<b>Franse Uiensoep</b> Met tijm en camembert	8

# Starters

## Vega

- Vega Trio** 18  
Tartaar van 'tonijn' (V) met courgette en truffelroomkaas, tataki van portobello en vegan oesters gratineerd
- Portobello Tataki** 9  
Met mangogel, rice crisp en ponzu
- Vegan Tuna Sashimi** 14  
Met krokant van enoki, kruidenolie en avocadocrème
- Sticky Aubergine** 11  
Met miso en pinda crumble
- Moullé van zwarte olijven** 12  
Met geitenkaascrème, ingelegde bietjes en een tuille van doperwten

## Vis Schaal- & Schelpdieren

- Smoking Soft Shell** 19  
Gebakken in tempura met een kaviaar van cougette, vegan tonijn en truffelroomkaas
- Crispy Octopus** 11  
Met cayunkruiden en zwarte aioli
- Paling met Eendenlever** 19  
Met truffel kaviaar en teriyaki
- Ceviche van Kabeljauw** 17  
Op zeekraal met avocado en perzik

## Meat

- Beef Tataki** 17  
Met gedroogde Wagyu, mangogel, rice crisp en ponzu
- Steak Tartare** 19  
Met truffel, Parmesaanse kaas en chocolade
- Duo of Beef tataki en Steak Tartare** 19  
Why choose when you can have both
- Beenmerg Brulee** 12  
Met chimicurri en breekbrood

# Hoofdgerechten

## Vega

- Crispy Cauliflower Steak** 17  
Met een quenelle van mascarpone yuzu en krokante nori
- Cheesy Fondue** 15  
Met diverse groenten en breekbrood (optie geraspte chocolade)
- Truffle Papperdelle** 21  
Pasta met gegrilde portobello, truffle en Parmesaanse kaas
- Paddenstoelen Stroganoff** 17  
Geserveerd in een gepofte aardappel geflambeerd met vodka
- Steak van Rettich** 16  
In pittige of normale jus

## Vis Schaal- & Schelpdieren

- Winter Kabeljauw** 28  
Met geschaafde rettich, zwarte knoflook en gebakken Rice papier
- Zeebaars vlinder** 35  
Met gegrilde grapefruit en paprika-olie
- Rivierkreeften** 28  
Met bleekselderij, gegrilde mais en tuinkruiden hangop
- Monster Gamba** 32  
Gegrilde black tiger gamba met fingerlime caviar en rode-paprikacrème

## Meat

- Kippen oesters** 16  
Geregen op een spies met onze eigen rub
- Red Roast Ribs** 19  
Jack Daniels honey, citroen gember en chutney van mango en chili
- Tournedos Steak** 30  
Ossehaas in pittige of normale jus
- Chateau Briand in Zoutkorst** 70  
Middenstuk van de Ossehaas 450 gram van de houtskoolgrill
- Dry Aged Ribeye** 40  
Met blauwe kaas 250 gram van de houtskoolgrill
- Fat Ass Wagyu Steak / 140 gram** 80  
Japanse Zijlende A5 uit Kogoshima

## Bijgerechten

<b>Truffelfriet</b> Met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise	8
<b>Friet</b> Verse friet van Woody's	4.5
<b>Zoete Aardappel Friet</b> Met kruidenmayonaise	7.5
<b>Grill Groentes Deluxe</b>	7
<b>Groene Salade</b> Met Parmesaanse kaas, groenten en truffeldressing	6.5

## Desserts

<b>Lava Cake</b> Met Perzik, yuzu crème en bleekselderij	12
<b>White Magnum</b> Risotto met witte chocolade, witte truffel en citrus kaviaar	12
<b>Self Burning Creme Brulee</b> Gemarineerd met Liqueur 43 en citroengras	9
<b>Kaasplank / 3 soorten</b> Selectie van onze favorieten	13
<b>Kaasplank / 5 soorten</b> Selectie van onze favorieten	18
<b>Scroppino</b> Huisgemaakt drinkbaar dessert van citroen sorbet, prosecco en vodka	6.5
<b>Special Coffee's</b> Spanish, Irish of Italian	7.5
<b>Dessertwijn / Port Graham's "The Tawny"</b> Complexe aroma's van sinaasappel, vijgen, rozijnen, kaneel met een rijk, elegant en stoer karakter	7
<b>Dessertwijn / Pineau des Charentes</b> Citrusfruit en gedroogd fruit, licht zoet met een mooie frisheid en lange afdronk	7

## Wit

<b>Canapi Pinot Grigio</b>	5.5 glas 27.5 fles
Fris met nuances van appel, citrus en tropisch fruit met een zachte afdronk	
<b>Torre de Vejezate</b>	5.5 glas 27.5 fles
Frisse verdejo met hinten van meloen, citrus en bloemen	
<b>Colombelle Sauvignon Blanc/Colombard</b>	5.5 glas 27.5 fles
Fris en exotisch, smaken van ananas en passievruchten	
<b>Les Bertholets Chardonnay</b>	6.5 glas 32.5 fles
Karakteristiek 'botertje', hout en smaken rijp geel en tropisch fruit	
<b>Bolla Soave Retro</b>	35
Frisse wijn met geuren van bloemen en honing, heerlijk bij Risotto en sauzen	
<b>Saint Clair Marlborough</b>	40
Stuivend fris in de neus, smaken van citroen en exotisch fruit, lange afdronk	
<b>Bernardus Chardonnay</b>	55
Aroma's van witte bloemen en acacia, kruidige ronde wijn en krachtige afdronk	
<b>André Neveu Sancerre</b>	65
Citrus, peper en gestoofd fruit en een zwoele toets van rabarber	
<b>Chablis Domaine des Hates</b>	80
Iets ronder dan de klassieke Chablis, citrus met een vleug van Grapefruit, licht kruidig	
<b>Dupont Fahn Meursault</b>	115
Gestoofde appel en abrikoos, boter, ceder, zeer complex en lange afdronk	

## Rose

<b>Cazal Viel</b>	5 glas 25 fles
Fris, zacht en zuiver met veel rood fruit, beetje munt en grapefruit maar ook wat lavendel	
<b>Miraval Cotés de Provence</b>	45
Mooie exclusieve Rosé, frisheid vol fruit met een stevig karakter	

## Rood

- Les Bertholets GSM** 5.5 glas  
27.5 fles  
Het beroemde Zuid-Franse trio 'GSM': Grenache, Syrah en Mourvèdre, zeer aromatische, rijk en elegant
- Epicuro Negromare** 6 glas  
30 fles  
Een zachte volle wijn met een heerlijke smaak van rood fruit en een lange afdronk
- Rosso del Veneto** 6.5 glas  
32.5 fles  
Intens paars gekleurd, frambozen, zwarte kersen, pruimen compote, romig met mooie zuren en zachte tannines
- Salentein Portillo Malbec** 6.5 glas  
32.5 fles  
Heerlijke smaken van kersen, framboos en aalbessen met een pittige afdronk en een vleugje kaneel
- Leza Garcia Rioja Crianza** 7.5 glas  
37.5 fles  
Smaak van rijp fruit, kersen, houttonen met soepele tannines die de mooie fruittonen subtiel ondersteunen
- Dezzani Ottobucce** 42.5  
Letterlijk "8 schillen" mooie blend, stevig met veel fruit, fantastische wijn die de tong streelt
- Muga Rioja Crianza** 45  
Het is een Rioja met een modern karakter van rijp fruit en eiken aroma's  
Mooie blend van Tempranillo, Graciano, Mazuelo en Garnacha
- Bordeaux Chateau Rozier Saint Emillion** 75  
Intense aroma's van rood en zwart fruit, soepel tannines en lange afdronk
- Barolo Bruno Grimaldi** 110  
De parel uit de Piemonte al het krachtige van de Nebbiolo druif, de kenners weten waarom
- Amarone Tommasi** 120  
Rijke neus met zwarte peper en tonen van rozijnen goede combinatie met rood vlees, wild, zachte en harde kazen

## Dessertwijn

- Port Graham's "The Tawny"** 7 glas  
Complexe aroma's van sinaasappel, vijgen, rozijnen, kaneel met een rijk, elegant en stoer karakter
- Pineau des Charentes** 7 glas  
Citrusfruit en gedroogd fruit, licht zoet met een mooie frisheid en lange afdronk.