

# Welkom bij IJZERBAR

## IJZER Proeverij

<b>IJZER experience</b>	45
Laat je verrassen door IJzer / 6 gangen	
<b>IJZER experience/ incl. Wine Flight</b>	75
Laat je verrassen door IJzer / 6 gangen Met bijpassende wijnen en een scroppino als extra afsluiter	
<b>Kids experience</b>	14
Een selectie van 3 kleine gerechtjes met friet	

## Aperitieven

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

# Starters

## Vega

- Vegetarische Coquilles** 12  
Frisse champagne citrus beurre blanc
- Vega Trio** 18  
Avocado tomaten tartaar in asian marinade  
Gegratineerde vega oester  
Cake van zwarte olijf
- Portobello Tataki** 9  
Met mangogel, truffel aardappel crisps en ponzu
- Aubergine Waaijer** 11  
Met miso, pinda's en granaatappel
- Cake van Zwarte Olijven** 12  
Geitenkaas crème, ingelegde bietjes, honing en walnoot
- Avocado Tartaar** 14  
Met tomaten tartaar in een asian marinade
- Oldschool Uiensoep** 8  
Franse uiensoep

## Vis Schaal- & Schelpdieren

- Smoking Soft Shell** 19  
Op een frisse salade
- Crispy Octopus** 11  
Kwepi mayonaise, rode peper en salty vingers
- Paling met Eendenlever** 19  
Met truffel kaviaar en Teriyaki

## Meat

- Beef Tataki** 17  
Wasabi doperwtencrème en ponzu
- Duo van Beef Tataki en Steak Tartare** 19  
*Why choose when you can have both?*
- Steak Tartare** 19  
Classic steak tartaar met gepocheerde kwartelei
- Crispy Buikspek** 14  
Met truffel en Parmezaanse kaas
- Wagyu A5** 40  
Dun gesneden en aan tafel gebrand

# Hoofdgerechten

## Vega

<b>Italian Crispy Cauliflower Steak</b> Gelegd in rode wijn, afgebrand met Gorgonzola	17
<b>Cheesy Fondue</b> Met diverse groenten en breekbrood	20
<b>Truffle Papperdelle</b> Gepofte tomatomaat, truffel en Parmezaanse kaas	21
<b>Kabeljauw van Aardpeer</b> Frisse champagne citrus buerre blanc	19.5
<b>Asian Steak van vergeten groenten</b> Met paddenstoelen, wasabi noten en teriyaki saus	19.5
<b>Rode Curry</b> Met rijst in courgettebloem	20

## Vis Schaal- & Schelpdieren

<b>Wisselende hele vis</b>	dagprijs
<b>Kabeljauwfilet</b> Met geklaarde boter	28
<b>Monster Gamba</b> Met wortel gember puree	32

## Meat

<b>Kippen Oesters</b> Met zeekraal, citroen, saffraan en sinaaspest	19
<b>Red Roast Ribs</b> Jack Daniels honey, citroen, gember en chutney van mango en chili	19
<b>Tournedos Steak / 180 gram</b> Met rozemarijn, in pittige of normale jus	31
<b>Chateau Briand in Zoutkorst / 450 gram</b> Middenstuk van de Ossehaas van de houtskoolgrill	70
<b>Bavette / 350 gram</b> Met chimichuri Optie Benedict (Met een gepocheerd ei en hollandaisesaus)	40 45
<b>Fat Ass Wagyu Steak / 140 gram</b> Japanse Zijlende A5 uit Kogoshima op tafelgrill	80

## Bijgerechten

<b>Grill Groentes Deluxe</b> Met afwisselende hangop	7
<b>Aziatische Groene Salade</b> Sesam, kool soorten en pinda's	6.5
<b>Zoete Aardappel Friet</b> Met Cajun mayonaise	7.5
<b>Truffelfriet</b> Met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise	8
<b>Friet</b> Verse friet van Woody's	4.5

## Desserts

<b>Lava Cake</b> Met pistache en bloedsinaasappel ijs	12
<b>Self Burning Creme Brulee</b> Geflambeerd met Licor 43 en citroengras	9.5
<b>Upside Down Cheese Cake</b> Met wisselende smaak	10
<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>Granddessert 2 personen</b> Selectie van onze desserts op 1 plank	30
<b>Special Coffee's</b> Spanish, Irish of Italian	8,5
<b>Acqua di Cedro</b> Een frisse afterdiner drank van citroen vrucht met haar intense citrus aroma	8

## 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>	55
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** 60  
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