

Welcome at IJZERBAR

Tastes of IJZER

IJZER experience	45
Be suprised to what IJzer has to offer / 6 courses	
IJZER experience/ incl. Wine flight	75
Be suprised to what IJzer has to offer / 6 courses with paired wines and a scroppino as finisher	
Kids experience	14
A selection of 3 small dishes with fries	

Apertizers

Bread	6,75
With different dips	
Cheesy Garlic Bread	8
Italian bread fully loaded with cheese	
Vegan Oysters	16
Oyster mushrooms baked in miso, au gratin with garlic and cheese (V)	
Oysters	20
6 pieces with raspberry vinaigrette & yuzu soy	
Mix of Oysters	22.5
3 pieces cooked au gratin with garlic & cheese and 3 raw oysters with raspberry vinaigrette	
Pata Negra	16
Jamon Iberico Belotta	
Charcuterie	25
Selection of Spanish delicacies	

Starters

Vegetarian

- Kaki tataki** 12
Sesame dressing – chili peppers – spring onion
- Dolce caprese** 14
Burrata Mousse – caramelized tomato
olive oil crunch
- Tartare di caraofa** 14
Artichoke tartare – asparagus salad – egg
pine nut cream – Parmesan
- Vega scallops au gratin** 11.5
Truffle – Emmentaler cheese
- Tom kha kai soup** 9.5
Coconut milk – lemon grass – chilli pepper – laos
paksoi – mango
- Eggplant goat cheese** 12.5
Sweet potato cream – padron pepper gel
radish – truffle paper – cress
- Red beet carpaccio** 14.5
Blue cheese – salad – raspberry crunch
pine nut cream – beet ice

Fish & Shellfish

- Smoked eal with foie gras** 19
French toast – teriyaki – truffle caviar
- Tuna tataki** 17
Soy – spring onion – chilli pepper – tobiko
- Crispy squid** 11.5
Kewpie mayonaise – red pepper – salty fingers
- Scallops** 18.5
Roasted hazelnut cream – balsamic vinegar

Meat

- Peking duck** 16
Chinese pancakes – cucumber – hoisin
- Steak tartare** 19
Capers – shallot – chives – truffle mayo – lotus root
- Asian style porkbelly** 14
Wasabi prawn crackers – Asian rub – pea cream
- Beef tataki** 17
Filet Mignon – ponzu – fried onions – spring onion
- Trio tataki** 19
Beef tataki – tuna tataki – kaki tataki

Main Courses

Vegetarian

Cauliflower steak Red wine – apple syrup – gorgonzola – hazelnut	18.5
Asian steak of turnip Teriyaki mushrooms – wasabi nuts – chilli pepper	19.5
Aglio spinach ravioli Red pepper – garlic – olive oil – Parmesan – ricotta	21
Jerusalem artichoke in basil cream saus Burrata – Balsamic – cheese cracker	17.5
Honey sesame halloumi Jalepeño yoghurt – tabouleh – pomegranate	21
Katsu watermelon steak Pickled ginger – wakame – kewpie mayo sesame seed	19
Crispy eggplant ribs Asian rub – sesame seed – chilli pepper spring onion	17

Fish & Shellfish

Alternating Fish of the day	daily rate
Tuna steak Grilled lemon – unagi – truffle potato paper pea cream	28
Salad riche Tuna – langoustine – crispy squid – scallops dille dressing	27.5

Meat

Jamaican jerk poussin in pineapple Pickled red onions	31
Filet mignon in gravy Rosemary – regular or spicy gravy	32.5
Surf'n turf Flank steak – jalepeño garlic butter – langoustine torched at table	60
Trusted rack of lamb Sweet potato creme	44.5
Caesar salad Chicken – egg – little gem – cashew merengue	19.5
Rib-eye / 300 gram	40
Côte de boeuf / 500 gram	55

Side Dishes

Make your meat complete Chimichurri / Pepper sauce / Whiskey garlic sauce Jalapeño garlic butter	
Grilled asparagus with seasalt	5.5
Spinach truffle salad with Parmesan	8
Corn grilled with butter, seasalt and chilli flakes	5.5
Padron peppers with miso	4
Woody's fries	4.5
Truffle Parmesan fries	8
Sweet potato fries with cayun mayonaise	7.5
Fried rice	3.5

Desserts

Boozy barbecue pineapple Coconut mousse – Cointreau yogurt ice cream almond crumble	10.5
Merengue shell Caramel sea salt – chocolate	9.5
Lava Cake Pistache crumble – pistache ice- lime coulis	10.5
Cheese platter / 3 cheeses Selection of our favourites	13
Cheese platter / 5 cheeses Selection of our favourites	18
Scroppino Lemon sorbet – Prosecco – Vodka	6.5
Grand dessert 2 persons Selection of our desserts on one platter	30
Special coffee's Spanish, Irish of Italian	8,5

Wijnen

Wit

Canapi Pinot Grigio 5.5 *glas*
Fris met nuances van appel, citrus en
27.5 *fles*
tropisch fruit met een zachte afdronk

Torre de Vejezate 5.5 *glas*
Frisse verdejo met hinten van meloen, citrus
27.5 *fles*
en bloemen

Colombelle Sauvignon Blanc/Colombard 5.5 *glas*
Fris en exotisch, smaken van ananas en
27.5 *fles*
passievruchten

Les Bertholets Chardonnay 6.5 *glas*
Karakteristiek 'botertje', hout en smaken
32.5 *fles*
rijp geel en tropisch fruit

Bolla Soave Retro 35
Frisse wijn met geuren van bloemen en
honing, heerlijk bij Risotto en sauzen

Saint Clair Marlborough 40
Stuivend fris in de neus, smaken van citroen
en exotisch fruit, lange afdronk

Bernardus Chardonnay 55
Aroma's van witte bloemen en acacia,
kruidige ronde wijn en krachtige afdronk

André Neveu Sancerre 65
Citrus, peper en gestoofd fruit en een
zwoele toets van rabarber

Chablis Domaine des Hates 80
Iets ronder dan de klassieke Chablis, citrus
met een vleug van Grapefruit, licht kruidig

Dupont Fahn Meursault 115
Gestoofde appel en abrikoos, boter, ceder,
zeer complex en lange afdronk

Rose

Cazal Viel 5 *glas*
Fris, zacht en zuiver met veel rood fruit, beetje
25 *fles*
munt en grapefruit maar ook wat lavendel

Miraval Cotés de Provence 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