

Welkom bij IJzerbar

Het concept zit al in de naam; hier wordt IJzer geserveerd.

IJzer is een heel belangrijke bouwstof van het lichaam en is zeker niet alleen in vlees te vinden. Met deze menukaart willen wij graag onze creativiteit en passie met jullie delen.

Kunt u niet kiezen? Vraag ons gerust om advies en wat onze favorieten zijn!

Aperitieven

Focaccia sticks 	6.5
Met aioli	
Oesters	20
6 stuks met frambozen vinaigrette	
Cheesy garlic bread 	7
Italiaans plukbrood met kaas	
Pani Puri	14
6 stuks Indiaas brood met spicy mango  en/of steak tartaar	
Pata Negra	15
Jamón Ibérico Belotta	
Charcuterie	25
Selectie van Spaanse delicatessen	

IJZER experience

6 gangen IJzer 45
Laat je verrassen door IJzer en beleef onze kaart in 6 gangen
Ook volledig vegetarisch verkrijgbaar ✓

6 gangen IJzer inclusief Wine Flight 75
Laat je verrassen door IJzer en beleef onze kaart in 6 gangen
met bijpassende wijnen en een frisse sgroppino als tussengang
Ook volledig vegetarisch verkrijgbaar ✓

IJzer voor kids 15
Een selectie van 3 kleine gerechtjes met friet

Voorgerechten

Watermeloen tartaar ✓ 11.5
Brioche toast – truffel – parmezaan – truffel kaviaar – roze uitjes

Zalm cubes 17
Couscous – groene curry emulsie – komkommer – citroen crème
radijs – truffel kaviaar

Carpaccio 14.5
Truffel mayonaise – Parmezaan – rucola – tuinbonen

Gyoza's ✓ 12.5
Vegetarische dumplings – kewpie mayonaise

Gamba's 15
Pompoen crème – chili olie

Beef tataki 16
Ossenhaas – chili ponzu – prei – zoet zure groenten

Tartaar di caraofa ✓ 12.5
Artisjok tartaar – asperge salade – ei – pijnboompitten crème
Parmezaan – truffel kaviaar

Paling met toast 17
Boter – citroen – kappertjes

Steak tartaar 16
Toast van Pan Crystal – Amsterdamse ui tapioca

Rijst springrolls ✓ 11.5
Gele radijs – komkommer – glas noodles – wortel
Romaine sla – kerrie mayonaise – hoisin

Sharing is Caring

Kunt u niet kiezen of ziet alles er lekker uit?

Denk eens aan shared dining!

Kies zelf een aantal gerechten om gezellig te delen met de tafel of laat ons voor u kiezen!

Meer weten?

Vraag ons gerust om advies

Hoofdgerechten

Make your meat complete Chimichuri – champignonroomsaus	2
Hertenbiefstuk Pure chocolade – rode wijn saus – pompoen crème Spruitjes – gepofte tomaat	31.5
Barolo risotto ✓ Barolo wijn – Gorgonzola saus – basilicum	23
Wisselende vis	dagprijs
Flat iron steak (250 gr.) Black Angus – gepofte knoflook – chimichuri – rozemarijn	37.5
Gegrilde bloemkool ✓ Miso – crunch van knoflook en chili – gedroogde lavendel	18.5
Koreaanse zalm Knapperige Aziatische salade	26.5
Tournedos in jus Rozemarijn – pittige of normale jus	33.5
Roasted pumpkin ✓ Truffel – burrata – oesterzwammen – taugé	17.5
Asian skewers Kip skewers asian style – komkommer op zuur – sesam saté saus	18
Vega Wellington ✓ Gewokte spinazie – oesterzwammen – brie	17.5
Ribs Asian lak – bosui – rode peper – zoet zure groenten	24.5

Bijgerechten

Gegrilde bimi's	5
Gebakken champignons	3.5
Woody's friet	4.5
Cajun wedges	5.5
Zoete aardappel friet met truffel mayonaise en Parmezaan	6.5

Desserts

Winter crumble Appel – peer – speculaas ijs	8.5
Dirty, dark and spicy Habanero brownie – chocolade ijs – rood fruit – kataifi	10.5
Matcha chocolade Met stracciatella ijs – noten crumble	8.5
Kaasplank / 4 kazen Selectie van onze favorieten	13

After dinner drinks

Sgroppino Citroen sorbet – Prosecco – Vodka	6.5
Special Coffee's Irish – Spanish – Italian – Baileys	8.5
Port Graham's "the Tawny" Complexe aroma's van sinaasappel, vijgen, rozijnen en kaneel met een rijk, elegant en stoer karakter	7 glas
Pineau des Charentes Citrusvruchten en gedroogd fruit, licht zoet met een mooie frisheid en lange afdronk	7 glas