Restaurant Lounge **mij**

EEN MOMENT VOOR JOU, BIJ **MIJ**!



VERRAS **MIJ**NU'S

3 gangen menu	€ 35,00
4 gangen menu	€ 42,50
5 gangen menu	€ 50,00
6 gangen menu	€ 57,50
7 gangen menu	€ 65,00

Wijnarrangement vanaf € 16,50

Laat onze gerechten extra tot hun recht komen met een bijpassend wijnarrangement

Per persoon, vanaf 3 gangen

All-in arrangementen vanaf € 55,00

Het all-in arrangement is inclusief drankjes of wijnarrangement, tafelwater plat en bruisend en koffie met friandises

Per persoon, vanaf 3 gangen

KOFFIES

Irish koffie: € 7,50
Irish Whisky
Met ongezoete room

Italian koffie: € 7,50
Amaretto
Met ongezoete room

Spanish koffie: € 7,50
Tia Maria
Met ongezoete room

American koffie: € 7,50
Baileys
Met ongezoete room

Mexican koffie: € 7,50
Tequila, Kalua
Met ongezoete room

Russian koffie: € 7,50
Vodka, Kalua
Met ongezoete room

Special koffie: € 7,50
Licor 43
Met ongezoete room

Kiss of fire: € 7,50
Tia Maria en Cointreau
Met ongezoete room

Advocaat koffie: € 7,50
Advocaat
Met ongezoete room

MIJ koffie: € 7,50
Cointreau, Tia Maria en Baileys met room

DOM koffie: € 7,50
DOM benedictine
Met ongezoete room

French koffie: € 7,50
Grand marinier
Met ongezoete room

DESSERTS

Crème Catalana: € 8,50
Van vanille, met gezouten karamel, rabarber en hazelnoot

BOM: € 9,50
Van chocolade met vanille-ijs

Citroen merengue taartje: € 8,50
Met gel van rozenwater en sorbet

Scroppino: € 8,50
Italiaans dessert met Vodka, Limoncello, Prosecco, vanille- en citroenijs

Deel met MIJ dessert: p.p. € 11,00
Proeverij van al onze lekkernijen.
(Gezellig om samen te delen vanaf 2 personen. Prijs per persoon)

Kaasplateau: € 14,50
U mag 3 tot 5 kazen uitzoeken uit onze kaaskist, laat de bediening u informeren over de verschillende soorten. Kletsenbrood en balsamico worden erbij geserveerd

Alle koffies en theeën worden geserveerd met friandises. Zie ook onze uitgebreide Whiskykaart voor een verrassende afsluiter of onze Portkaart voor een heerlijke begeleider!



facebook

Scan met je smartphone de QR-Code hiernaast. Word Facebook vrienden met **MIJ** en blijf zo op de hoogte van onze nieuwste gerechten, acties en nieuwtjes!



DEEL MET MIJ

Deel met MIJ koud:
Een selectie van drie verschillende voorgerechten met een soepje
(Gezellig om te delen vanaf 2 personen)

Per persoon: € 13,50

Deel met MIJ warm:
Diamanthaas van scharrelrund (circa 450 gr.) met sukade, seizoensgroenten, aardappel-garnituur en jus van rode wijn. Bereidingstijd circa 25 minuten
(Gezellig om te delen vanaf 2 personen)

Per persoon: € 23,50

SOEPEN

Tomatensoep: (V) € 6,50
Met verse basilicum

Biologische uiensoep: (V) € 6,50
Met schuim van Alkmaarse kaas

Bospaddenstoelensoep: € 7,50
Soep van bospaddenstoelen met schuim van Amaretto

STARTERS

Biologische olijven: € 4,00

Broodplankje: (V) € 4,50
Met o.a. speltbrood en twee dips

Broodplankje de luxe: € 9,90
Met o.a. speltbrood, crostini's, rauwe ham, olijven, Parmezaanse kaas en aioli

Oester-Rockerfeller van MIJ: € 3,75
Gegratineerd met Bearnaise en spinazie

Oester: per stuk € 3,50
Met sjalotten en frambozenazijn

Oester: per stuk € 3,50
Met "Limoncello"

Oester: per stuk € 3,50
Met "Black Label"
(Vraag de bediening naar het effect)

KOUDE GERECHTEN

Carpaccio van scharrelrund:
Met pesto, tomaatjes en Parmezaanse kaas

Voorgerecht: € 12,00
Hoofdgerecht: € 21,50

Rundertartaar:
Met zwarte truffel, krokant eitje, mousse van biologische eendenlever en crostini van boerenbruin

Voorgerecht: € 12,00
Hoofdgerecht: € 21,50

Duo van tonijn:
Met marshmallow van soja-wasabi en kletskop van sesam

Voorgerecht: € 12,50
Hoofdgerecht: € 22,50

Gravad lachs:
Met paarse wortel, zoetzure biet en venkel

Voorgerecht: € 11,00
Hoofdgerecht: € 20,50

Cannalloni van geitenkaas:
Met appelbloesem, citruskaviaar, gajionbesjes en parelcouscous

Voorgerecht: € 11,50
Hoofdgerecht: € 19,50

WARME GERECHTEN

Duo van scharrelrund:
Met jodenhaas of Argentijnse ossenhaas, rilette van rundersukade, Roseval aardappeltjes en jus van rode wijn

Voorgerecht: € 12,50
Hoofdgerecht jodenhaas: € 23,50
Hoofdgerecht ossenhaas: € 29,50

Hertfilet:
Met Ossobucco van ree, pittige polenta, lollie van eendenlever, boerenkool en jus van truffel

Voorgerecht: € 13,50
Hoofdgerecht: € 24,50

WARME GERECHTEN

Kipsaté:
Gemarineerde kippendijen in papadum met lente-ui, taugé en satésaus

Voorgerecht: € 9,50
Hoofdgerecht: € 18,50

Spare ribs:
Langzaam gegaard in ketjap, geserveerd met twee koude sauzen en salade

Voorgerecht: € 10,50
Hoofdgerecht: € 19,50

Ravioli met Parelhoen:
Paddenstoelen, basilicum, balsamicostroop en Parmezaanse kaas

Voorgerecht: € 9,50
Hoofdgerecht: € 19,50

Kruidenrisotto:
Met zoetzure bloemkool-krokantjes, regenboogwortel en Brioche

Voorgerecht: € 9,50
Hoofdgerecht: € 18,50

Gamba's en Coquilles:
Met quinoa, mango, gele biet, wilde spinazie en schuim van saffraan

Voorgerecht: € 12,50
Hoofdgerecht: € 23,50

Kabeljauwfilet:
Met huisgemaakte tagliatelle, crunch van mosterd, wortellintjes, venkel en schuim van Sumak

Voorgerecht: € 12,50
Hoofdgerecht: € 24,50

Extra friet € 2,50

Side salade € 3,50

(V) = Vegetarisch

Heeft u een allergie? Meld het ons!



MAG IK **MIJ** EVEN AAN U VOORSTELLEN...

Scan met je smartphone de QR-Code om een video-rondleiding van MIJ te krijgen!

CONCEPT & DESIGN BY MILTON | MLTN.NL