

RESTAURANT BOA - TARDE!



MENUKAART EN WIJNKAART

TAPAS / FINGERFOOD

Lekker om van te snoepen tijdens het aperitief!
Of om zelf uw voorgerecht samen te stellen!

Kort gewokte mosselen met rode peper, ui en knoflook	4,50
Stokvis kroketjes met aioli 3 st	5,50
Huisgemaakte gehakt balletjes in tomaten saus 5 st	5,50
Gefrituurde gamba's met krokant filo deeg 3 st	6,50
Gestoomde kokkels met limoenmayonaise	6,50
Bruschetta met Iberico ham en geitenkaas salade	6,50
Bordje Carpaccio met mayonaise	5,50
Brood de luxe, met gemarineerde olijven, tapenade, olie, boters en aioli	8,50
Ongedopte Hollandse garnalen met sherry mayonaise Zelf pellen!	6,50

FRUITS DE MER

3 gegratineerde oesters, 3 gegrilde gamba's, ongedopte Hollandse garnalen, kokkels en mosselen	32,50
2 rauwe oesters, 2 gegratineerde oesters, 6 gegrilde gamba's, kokkels, mosselen en ongedopte Hollandse garnalen - voor 2 personen-	54,50

Fruits de mer komen standaard met brood, boter en aioli, indien u dat wenst kunnen wij er ook frietjes bij serveren

VOORGERECHTEN

<i>Carpaccio van Rundvlees met mayonaise saus, kappertjes, gemarineerde tomaat en Parmezaanse kaas</i>	10,50
<i>Zeeuwse kokkels, gestoofd in witte wijn, knoflook, ui, rode pepers en peterselie met limoenmayonaise</i>	9,50
<i>Licht, huisgerookte "Sashimi Tonijn" met gemarineerd kalfsvlees, kappertjes mayonaise en rucola-frisee salade</i>	11,50
<i>Salade van Hollandse garnaaftjes met gerookte zalm en sherry mayonaise</i>	11,50
<i>Bouillabaise Zélande, gegrilde Kabeljauw, gepelde gamba, Hollandse garnalen, mosseltjes en saffraan room overgoten met schaaldieren bouillon*</i> <i>Als hoofdgerecht 21,50</i>	12,50
<i>Gamba's in de schaal gegrild met knoflook, ui, pepertjes en peterselie met aioli*</i> <i>Als hoofdgerecht 19,50</i>	11,50

**Ook als hoofdgerecht te bestellen*

OESTERS

Creuses No. II, Rauw met citroen

Creuses No. II, Gegratineerd met kruidenboter en São Jorge D.O.P. kaas

Gepocheerd met vinaigrette van Prosecco, sjalot en Florido olijfolie

6st 10,50 / 9st 15,-

HOOFDGERECHTEN

<i>Gegrilde Grietfilet, gevuld met witvis en Snow Crab met gefrituurde Langoustine, Pomodori stroop en krab risotto</i>	21,50
<i>Geroosterde Iberico lende, gemarineerd in rucola-limoen marinade met pesto van dragon en roze pepertjes met gekruide zuurkool en bearnaise saus</i>	22,50
<i>Gegrilde tonijn steaks op lintpasta met Zeeuwse kokkels en kappertjes vinaigrette</i>	23,50
<i>Gebakken kogelbiefstuk met stamp van bintjes en notensla met jus van gerookte knoflook en buikspek</i>	19,50
<i>Gepocheerde Kabeljauwfilet, gratineerd met tomaat en São Jorge kaas, aardappel mousseline en gerookte boter saus</i>	20,50

MOSSELEN,

Onze mossel gerechten zijn zowel als voor- of als hoofdgerecht te bestellen.

<i>Pannetje gekookte mosselen met mossel groenten en witte wijn, 3 sausjes</i>	9,25/18,50
<i>Gewokte mosselen, afgeblust met pittige tomaten saus</i>	9,25/18,50
<i>Mosselen in de schelp gebakken met kruiden, rode peper, knoflook en ui, aioli</i>	9,25/18,50
<i>Mossels en zo... Combinatie van mosselen, kokkels en ongepelde gamba's, gestoofd in witte wijn met knoflook, rode peper en kruiden, limoenmayonaise</i>	10,75/21,50

*Mosselen laten zich ook uitstekend combineren met een lekker biertje.
onze tip: een lekker fruitig blond of wit biertje.*

LEKKER VERFRISSEND VOORAF OF TUSSENDOOR!

<i>Spoom met Prosecco en limoen sorbet</i>	4,50
<i>Mojito granite met limeon, mint en Prosecco</i>	5,50
<i>Scroppino met limoen sorbet, wodka en Prosecco</i>	5,50

VEGETARISCH

<i>Pomodori tomatensoep met basilicum-dragon pesto</i>	6,50
<i>Risotto met paddestoelen, truffel olie, Sao Jorge kaas, kruiden en Rucola</i>	17,50
<i>Gestoofte groenten, in kruidige bouillon, gegratineerd met geitenkaas</i>	15,50

KINDERGERECHTEN

<i>Salade van kleine tomaatjes, komkommer en spekjes</i>	3,50
<i>Tomaat soepje</i>	4,-
<i>Gebakken biefstukje</i>	9,25
<i>Gebakken Kabeljauw</i>	9,25

- Alle hoofdgerechtjes komen met frietjes, appelmoes en mayonaise -

Voor kinderen zijn alle gerechten van de kaart ook in halve porties beschikbaar

DESSERTS

Nougat ijstaartje met gebrand eiwitschuim en chocolade saus	6,50
Assortiment van verschillende kazen	9,50
Geraspte stoofpeer, gepocheerd in witte wijn met macadamia roomijs, afgegratineerd met sabayon	6,50
Chocolade dessert	8,50
Oma's appeltaartje met vanille ijs	6,50

DESSERT WIJN

Port, 10 YAERS, Een zachte, rijpe Port met een prachtig evenwicht. Deze 10 jaar oude Port heeft een schitterende volle smaak. zachte smaken van fruit, noten en karamel	4,50
Pedro Ximenez een volle en krachtige sherry met een zeer zoete smaak. Heeft een licht aroma van rozijnen en is bijna stroop.	4,-
Moscatel Een witte dessertwijn met een zachtzoet karakter	3,25
Port, 20 YEARS De wijn is amberkleurig en heeft aroma's van rijp fruit met tinten van honing. 20 jaar rijping geeft evenwicht tussen de zachte notensmaak, die verkregen is door vele jaren lagering op eikenhouten fusten en de kracht van jong fruit. De finish is zuiver met een zachte lange afdronk.	8,95

KOFFIE SPECIALS

Spanish Coffee (Licor 43)	€ 5,75
Irish Coffee (Jameson)	€ 5,75
Italian Coffee (Amaretto Disaronno)	€ 5,75
Calypso Coffee (Tia Maria)	€ 5,75
Portugese Coffee (Macieira, brandy)	€ 5,75
Dom Coffee (Dom Bénédictine)	€ 5,75
Baileys Coffee (Baileys)	€ 5,75
French Coffee (gele Grand Marnier)	€ 5,75

KOFFIE LIKEUREN

Sambuca	€ 4,50
Cointreau	€ 4,50
Drambuie	€ 4,50
Grand Marnier	€ 4,50
Dom Bénédictine	€ 4,50
Amaretto	€ 4,50
Baileys	€ 4,50
Tia Maria	€ 4,50
Licor "43"	€ 4,50
Licor Bairão	€ 4,50
Licor Aniz (Anijslikeur)	€ 4,50
Amêndoa (amandellikeur)	€ 4,50

WITTE WIJN

GATÃO 2010, PORTUGAL

Vinho Verde. De bekende fles met "de Kat". Frisse wijn met een mooie balans tussen fris en zoet.

3,50 Per glas / 17,50 Per fles

CAMPO Q 2010, SPANJE

Airen. Fruitig witte wijn, licht kruidig, verfrissend en droog met een zachte afdronk

3,50 Per glas / 17,50 Per fles

MONSARAZ, ALENTEJO 2010, PORTUGAL

Elegante wijn met een heldere citroengele kleur en intense aroma's.

Fruitig en delicaat.

4,25 Per glas / 21,- Per fles

EL COTO VINTAGE, RIOJA 2010, SPANJE

Viura. Licht en verfrissend met de zachte, sappige smaak van gele appel en meloen.

Zuiver en toegankelijk met een opwekkende afdronk.

24,50 Per fles

PROVA REGIA, BUCELAS 2010, PORTUGAL

Arinto druif. Frisdroge, fruitige wijn met een eigenwijs karakter en een elegante zuurgraad. De smaak van vers fruit is volop aanwezig.

28,50 Per fles

SOALHEIRO, ALVARINHO 2010, PORTUGAL

Eén van de toppers onder de Vinho Verde's! Een klassieker met frisse aroma's en intense geuren. Een ongewone evolutie in een fles.

32,50

RODE WIJN

CAMPO Q, 2010, SPANJE

Tempranillo. Soepele, fruitige en kruidige wijn met beet. Middelzwaar met een sappige afdronk.

3,50 Per glas / 17,50 Per fles

"600" ALTAS QUINTAS, 2008, PORTUGAL

Alentejano. Gemaakt op 600 meter hoogte in de bergen van Alentejano. Fluweel zacht met een harmonieus samenspel van knapperige zuren en een lange afdronk.

4,25 Per glas / 21,- Per fles

VILLASETA, NERO D'AVOLA, 2009, ITALIË

Gemaakt uit geselecteerde Nero d'avola druiven. Diep robijnrode kleuren en geuren van zwarte bessen en kersen.

23,50 Per fles

PAXIS, DOURO 2007, PORTUGAL

Van dezelfde druiven als Port wijn, Touriga Franca, Touriga Nacional en Tinto Roriz maakt de gereputeerde wijnmaker, José Neiva, een krachtige wijn die toch opvallend zacht is. Na 3 maanden houtopvoeding biedt de wijn veel intens fruit en een complexe en elegant afdronk.

25,75 Per fles

MUSEUM, CRIANZE, CIGALES 2004, SPANJE

In deze houtgerijpte, soepele Spaanse wijn worden het frisse van bes en kersen afgewisseld met het zwoele van vanille en kokos. De afdronk is romig met een vleugje karamel.

34,50 Per fles

BUBBELS

PROSECCO, FRIZZANTE, CA'DEI NONI, ITALIË

Een mild droge zacht mousserende wijn met ingetogen aroma's van appel, peer en citroen.

Heerlijke mousserende begeleider bij tapa's en schaal- en schelpdieren.

4,50 Per glas / 27,50

MARQUES CAVA BRUT, SPANJE

Darteldansende fijne bubbels verraden de ultieme kwaliteit van deze feestelijke wijn die in de smaak een ruime keus biedt aan verfijnde aroma's

35,- Per fles

ROSÉ WIJN

GRIN ROJA, ROSADO 2010, SPANJE

Donker roze, droge rosé met een frisse smaak. Fruitig en lichtkruidig in de mond. 100% Tempranillo

3,50 Per glas / 17,50 Per fles

½ Liter Gatão	€ 11,50
½ Liter Campo Q wit	€ 11,50
½ Liter Monsaraz	€ 14,-
½ Liter Campo Q rood	€ 11,50
½ Liter "600"	€ 14,-
½ Liter Grin Roja rosé	€ 11,50

Bronwater

Plat

Fles, Sourcy "Piet Boon" € 4,50

Bruisend

Fles, Sourcy "Piet Boon" € 4,50

Frisdranken

€ 2,00

Yruchtensappen

€ 2,25

Lipton Ice Tea

€ 2,25

Fristi, chocomel

€ 2,25

Bieren

Brand

€ 2,35

Op fles:

Palm

€ 2,75

Wiekse Witte

€ 3,-

Leffe Blond, Dubbel, Triple

€ 3,50

Maltbier

€ 2,50

Koffie / Thee

Koffie

€ 2,-

Thee (verschillende smaken)

€ 2,-

Espresso

€ 2,-

Dubbele Espresso

€ 3,50

Cappuccino

€ 2,25

Koffie verkeerd

€ 2,25

Cafeïne vrije koffie

€ 2,-

Latte Machiato

€ 2,50

Verse munt thee

€ 2,50

Jenever

Jonge jenever

€ 2,50

Oude jenever

€ 2,75

Berenburger

€ 3,00

Jägermeister

€ 3,25

Whisky

Talisker, 10 jaar

€ 6,50

Glenfiddich, 12 jaar

€ 5,50

Dimple

€ 5,50

JW Black Label

€ 5,50

JW Red Label

€ 5,00

Famous Grouse

€ 5,-

Four Roses

€ 4,50

Ballentines

€ 5,-

Port

Dow's

rood, wit

€ 3,25

rosé

€ 3,75

10 years

€ 4,50

20 years

€ 8,95

Cognac

Antiqua

€ 4,50

Courvoissier

€ 5,50

Remy Martin

€ 6,00

Macierra

€ 4,-