

Oriole

GARDEN BISTRO

Dagelijks open
11.00 - 0.00

Keuken open
11.30 - 15.00
17.00 - 23.00

✓ Vegetarisch gerecht of vegetarisch te bestellen.

FOOD

Voor erbij

Focaccia € 5 ✓

Oesters, per stuk € 5
- David Hervé Tara No. 3
- Zeeuwse platte No. 4

Friet van de 'Frietboutique' met truffelmayonnaise en geraspte Parmezaanse kaas € 7 ✓

Kaviaar Perle Imperial met klassieke garnituur 30 / 50 / 100 gram
€ 70 / € 100 / € 200

Panisse, pompoen, citroen en za'atar € 8 ✓

Joselito Pata Negra (charcuterie) 50 / 100 gram € 18 / € 30

Joselito Lomo (charcuterie) 50 / 100 gram € 18 / € 30

Groente ✓

Geroosterde paprika met hummus, yoghurt, dukkah en notenmix € 8

Geroosterde baby gem sla van de plancha met baba ganoush, sumak en Manchego kaas € 12

Rode biet van de Jospier met olijf, zuurdesem krokant en tuinkers € 13

Burrata met kropsla-salade, groene asperges, haricots verts en tomaten salsa € 13

Saffraanisotto met gegrilde courgette en Parmezaanse kaas € 13 / € 17

Vlees

Steak tartaar met augurk, kappers, peterselie met truffelmayonnaise en witlof € 13 / € 19

Parelhoen met cavolo nero en gnocchi met truffelsaus € 18 ✓

Kalfshaas met peterseliewortel crème, rozeval aardappel en salieus € 19

Vis

Scheermes à la plancha met citroen en peterselie € 13

Octopus met paprika, kikkererwten en salsa verde € 15

Coquilles met bloemkool, beurre noisette, hazelnoot en bottarga € 16

Taglierini met gamba's, ansjovis, peterselie, peper en knoflook € 17 ✓

Kabeljauw met pancetta, witte bonen, groene olijf en beurre blanc € 19

Zoet & Hartig

Tiramisu € 6

Citroen meringue taart € 6

Mokka Crème brûlée € 6

Ananas gemarineerd in roze peper met vanille roomijs € 7

Selectie van kazen van Fromagerie L'Amuse € 13



Cocktails € 14

COCKTAILS

Nutty Sour - *De perfecte cocktail op een gure, koude dag met tonen van hazelnoot, amandel en citroen*

Thyme Square - *Onze variatie op de Vieux-Carré; de Franse vertaling voor 'oud plein'. Een boozy cocktail bestaande uit vier verschillende dranken*

Moroccan, Mint & Fire - *Een verfrissende cocktail met muntthee en een vleugje Glennfiddich Fire & Cane*

Il Ponte - *Een nieuwe versie van 'The Bridge' cocktail, met een twist van Mediterrane kruiden*

Glennfiddich Apple - *De perfecte mix voor de ongetrainde whisky drinker. Met een vleugje appel*

Basil Boulevard - *De Boulevardier is een klassieke cocktail uit Parijs. Met de toegevoegde basilicum is dit de perfecte Mediterraanse cocktail*

Medi-Mary - *Een Mediterraans uitstapje van de Bloody Mary, met onze speciale kruidenmix*

Verveine Fizz - *Een creamy variatie op de Gin Fizz met een heerlijke verveine geïnfuseerde Hendricks*

Fly over to the other side
to more deliciousness

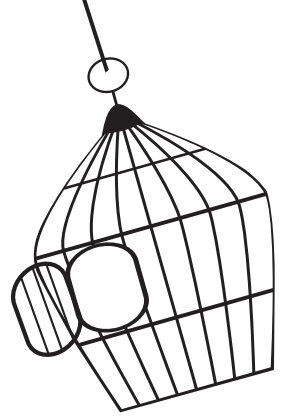
Oriole

GARDEN BISTRO



Some birds are
not meant to be caged

#feelfree



Bubbels

* fles

Dominio de la Vega Cava € 7 / € 31*
Macabeo - Valencia, Spanje
Lekkere bubbel; een typische Cava. Mild van smaak met zachte zuren.

Treviso Prosecco Bio € 7,5 / € 35*
Glera - Veneto, Italië
Heerlijke Prosecco met een zachte, droge afdronk. Verfijnde mousse.

Wit

* fles

Tresolmos Lias € 6,5 / € 29*
Verdejo - Castilla y León, Spanje
Aroma van meloen en citrus. Veel smaak met lange afdronk.

Azienda Agricola € 7 / € 31*
Pinot Grigio - Veneto, Italië
Licht gekruid. Soepel en fruitig met een lange afdronk.

Betuws Wijn domein Linge € 8,5 / € 39*
Johanitter - Betuwe, Nederland
Wijn uit Nederland! Rijk en intens frisse wijn.

Vallée Blanche Viognier € 9 / € 41*
Viognier - Languedoc, Frankrijk
Klassiek voorbeeld van de Viognier. Tropisch fruit en bloemige aroma's

Beauté du Sud € 9 / € 41*
Chardonnay - Languedoc, Frankrijk
Volle chardonnay. Rijpe appels, vanille en een nootachtige aroma's

DRINKS

Ciders

Thistly Cross Whisky Cask, Schotland € 8
Aardse tonen en vanille. Semi-droge cider met een verrassend vol aroma.

Maeloc Sidra Seca, Spanje € 7
Fris en fruitige Spaanse 'Sidra' uit Galicië, maar zeker niet zoet.

Overig

Frisdranken / Fruitsappen € 5

WINES

Rood

* fles

Passo Del Sud € 6,5 / € 29*
Primitivo/ Negroamaro - Apulië, Italië
Volle rode wijn, maar niet te zwaar. Smaak van rijp rood fruit.

Fontanavecchia € 8 / € 37*
Aglanico - Campania, Italië
Rood fruit met een hints van violen en cacao, rokerige afdronk

Casa de Santar € 8,5 / € 39*
Tinta Roiz/ Touriga Nacional - Dao, Portugal
Rood fruit met smaken van bessen en kersen. Kruidig elegant.
Verfijnde houtrijping.

Gérard Bertrand Narbo Martius Red € 9 / € 41*
Syrah/ Grenache/ Marselan - Coteaux de Narbonne, Frankrijk
Elegant en zacht. Zwart fruit en dropachtig

Gérard Bertrand Réserve Speciale € 11 / € 50*
Cabernet Sauvignon - Languedoc, Frankrijk
Ronde Cabernet Sauvignon. Cassis en kruiden.

Rosé

* fles

Green Trail Tempranillo € 7 / € 31*
Tempranillo - Castilla La Mancha, Spanje
Fris en fruitige rosé met een toegankelijke smaak.

AIX € 9 / € 42*
Cinsault/ Grenache/ Syrah - Provence, Frankrijk
Harmonieus en gestructureerde rosé met een heerlijk lange afdronk.

Bieren

Bier van de tap 5% - Heineken € 5

Hefeweizen 5,5% - Paulaner € 7

IJwit 6,5% - Brouwerij t' IJ € 7

Tricky Tripel 7,8% - Gebrouwen door Vrouwen € 7

Mannenliefde Saison 6% - Oedipus € 7

Natte Dubbel 6,5% - Brouwerij t' IJ € 7

Mooie Nel I.P.A. 6,5% - Jopen € 7

Kriek Lambic 4,5% - Mort Subite € 7

Gold 3,5% - Heaps of Hops € 7

Chill Lemon Radler 2,0% - Peroni € 5

Hefeweizen 0,5% - Paulaner € 5

Heineken 0.0 - Heineken € 5