



HOUT

ALL DAY CAFÉ

SHARED DINING

BROOD MET DIP	vers ovenbrood met huisgemaakte dip	 	5
HOUTPLANK	Serranoham (18-20m), Ibérico worst, Coppa di Parma, brood & olijfolie		13.5
MANCHEGO	minimaal 6 maanden gerijpte Manchego (kaas)		6.5
SARDIENTJES	sardientjes in olijfolie met brood		6
STEAK TARTAAR	klassiek met crispy kappertjes & crostini		10.5
IBERICO RIBS	licht pittig gelakte ribs van het ibérico varken		10
PORK BELLY	buikspek met doperwtenpuree en gemarineerde paddestoelen		9.5
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO	Ibéricoham kroketjes (3) met aioli		6.5
GARNALENKROKETJES	van Holtkamp, citroenmayonaise en gefrituurde peterselie (3 st.)		11.5
GEMARINEERDE ZALM	met venkelsalade en mierikswortelcrème		9.5
BLOEMKOOL NUGGETS	met sriracha mayonaise	 	7
BIETENTARTAAR	met gefrituurde kappertjes	 	8.5
CRISPY HALLOUMI	met dadel-walnotensmash, appel, dille en isot		7.5
BURRATA	cherrytomaat, citroen à sel en granaatappel		10.5
KONINGSBOLEET	met geroosterde tomaatjes, parmezaanse kaas en basilicumolie	 	8.5
MINI BEYOND BURGER	mini vegaburger met Cheddar, Shiitake & HOUT saus		6
PATATAS BRAVAS	krokant gebakken bravas met rancherosaus, aioli en bieslook	 	6.5
PATATAS RENDANG	bravas met rendang en 'HOUT' gemaakte zoetzuur		7.5
KAASPLANKJE	div. soorten kaas van de Kaaskamer van Amsterdam		12.9
BROWNIE MET IJS	'HOUT' gemaakte brownie met roomijs		6.5
CITROEN MERINGUE	frisse lemon curd met geflambeerde meringue		7

De 'HOUT keuken' is geïnspireerd door de mooiste reizen naar alle windstreken. Exotische gerechtjes worden afgewisseld met klassiekers. Er is geen onderscheid tussen voor- en hoofdgerechten. **De gerechtjes verlaten onze keuken als ze klaar zijn.** Gerechtjes zijn om te delen. Wij adviseren om 2 gerechtjes p.p. te bestellen.



BAR HOUT WIFI | barhoutwifi



bar_hout



vegetarisch



vegan of optioneel vega