

# Resto Duo

## Apero.

<b>Aperitief van het huis</b>	8,50
<i>Cocktail van basilicum, saliesiroop, roze pompelmoes en cava</i>	
<b>Cava "Ramblas"</b>	8,00
<b>Picon met witte wijn</b>	9,00
<b>Aperol Spritz</b>	9,00
<b>Italiano</b>	9,00
<b>Negroni</b>	9,00
<b>Kirr</b>	6,00
<b>Martini wit of rood</b>	6,00
<b>Rode porto</b>	6,00
<b>Ricard</b>	6,00
<b>Sherry</b>	6,00
<b>Pineau des Charentes</b>	6,00
<b>Gancia</b>	6,00
<b>Campari</b>	6,00
<b>Bacardi</b>	6,50
<b>Gin</b>	6,50
<b>Vodka</b>	6,50
<b>Havana Club Special</b>	6,50

## Fris.

<b>Coca Cola / Zero</b>	2,80
<b>Spa Orange / Citroen</b>	2,80
<b>Ice Tea / Green Tea</b>	2,80
<b>Looza Orange / Appel / Ace</b>	2,80
<b>Tonic / Agrum / Gini</b>	2,80
<b>Vers Geperst Fruitsap</b>	5,00
<b>BRU plat / bruis</b>	2,80
<b>BRU 0,5 l plat / bruis</b>	5,20
<b>BRU 1 l plats / bruis</b>	8,00

## Bij het aperitief.

### Bitterballen "Royale"

*Huisbereide "royale" kroketjes van varkenswangen en shiitaki afgewerkt met waterkersmayo - 12,50*

### Loempia's "TYCA"

*Hand gerolde loempia's met kruidig kippengehakt, fijne groenten, mango, en huisbereide zoetzure saus - 14,00*

### Zalm en Avocado

*Tartaar van gerookte en rauwe Noorse zalm, mousse van avocado, gepekeld tomatjes en toast van focaccia - 15,00*

## Bier.

<b>Stella Artois</b>	2,80
<b>Kriek Boon</b>	3,50
<b>Geuze Boon</b>	3,50
<b>Vedett</b>	3,80
<b>Carlsberg</b>	3,20
<b>Carlsberg NA</b>	3,50
<b>Witte van Hoegaarden</b>	3,20
<b>Duvel</b>	4,50
<b>Lefte Blond / Bruin / NA</b>	4,00
<b>Westmalle Tripel</b>	4,50
<b>Chimay Blauw</b>	4,50
<b>Orval</b>	5,50

# Resto Duo

## Vooraf.

### Garnaalkroketteren

Smeuïge kroketteren met hand gepelde grijze garnalen en een knapperig slaatje - 16,50

### Kaaskroketteren

Hartige kaaskroketteren met oa. gerookte mozzarella en een knapperig slaatje - 15,00

### Duo Kaas en Garnaal

Voor wie niet kan kiezen - 16,00

### Rundscarpaccio

Gesneden van Belgisch Wit Blauw met mosterbladsla, shiitaki, wasabimayo en krokant van parmezaan - 15,00

### Black Tiger Scampi "Tomaté"

5 st. krokant gebakken scampi met pruimtomaten, ricard, tuinkruiden en room - 16,00

## Erbij.

### sauzen

Bearnaise - bospaddenstoelen - peperroom - kruidenboter

### groenten

Koude seizoen salade - 6,00  
Warme groenten - 7,50

### patatetcetera

Friet - kroket - puree - krieltjes in kruidenboter - verse tagliatelle

## Klassiekers.

### Filet Pur

250 gr Belgisch Wit Blauw geserveerd met een seizoenssalade en saus naar keuze - 29,50

### Rib Eye

350 gr "Irish Nature Beef", 21 dagen gerijpt geserveerd met een seizoenssalade en saus naar keuze - 32,50

### Spare Ribs "van de Chef"

Met een gemarineerde wortelsalade, amandel, gedroogde abrikoos en huisbereide BBQ saus - 22,50

### Noordzeetong "Meunière"

2 stuks van 200 gr met warme, jonge groenten en bruisende hoeveboter - dagprijs

### Saltimbocca van "Crêtes d' Ardennes"

Sappige kippenborst met Parmaham, parmezaan en salie, smeuïge tomatenrisotto en een sausje met beurre noisette - 26,50

### Vol au vent

Kruidige balletjes van kalfsgehakt, bladerdeeg en hollandaise - 22,50

### Vol au vent "Royale"

Kruidige balletjes van kalfsgehakt, bladerdeeg, kalfszwezerik en hollandaise - 29,00

### Black Tiger Scampi "Tomaté"

8 stuks krokant gebakken scampi met pruimtomaten, tuinkruiden en room - 24,50

### Cheesburger

Huisbereide burger van kalfs -en varkensgehakt met kruiden en spek, brioche broodje, hartige smelkkaas en home-made burgersaus - 20,00

# Resto Duo

## Salades.

### **Presa Iberico**

*Traag gegaard schouderstuk van Iberico varken, slavariëteiten, olijven, artisjok, croutons, druiven en dressing - 24,50*

### **Duo**

*Boterzachte gemarineerde kip, black tiger scampi, slavariëteiten, croutons, zongedroogde tomaat en Parmezaan - 23,00*

***- Let food be thy medicine and  
medicine be thy food -***

Hippocrates

***- So long as you have food in your  
mouth you have solved all  
questions for the time being -***

Franz Kafka

## Pasta's

### **Bolognese**

*Volgens het recept van mijn meter Simonne - 13,50*

### **Kip Curry**

*Boterzachte gemarineerde kip met krokante groenten, kokos en geparfumeerde rijst - 23,00*

### **Black Tiger Scampi "Basilicum en Look"**

*Verse tagliatelle met zalf van oesterzwammen, pruimtomat, basilicum en look - 24,50*

### **Filet Pur en Tartufata**

*Verse tagliatelle met zachte stukjes krokant gebakken filet pur, tartufata, rucola en mosterdbladsla, Parmezaan - 24,50*

# Resto Duo

## Bubbels.

### **Cava "Ramblas"**

*Vlot, lekker en complexloos - 27,00*

### **Franzis Frizzi Rosé**

*100% zweigelt, top aperitief, laag in alcohol, fris, droog en fruitig - 31,00*

### **Champagne Fleury**

*"Blanc de Noirs Brut", biodynamisch, 100% pinot noir, intens, mineraal, mooie afdronk - 55,00*

### **Champagne Charle Dufour**

*"Stilleben", biodynamisch, blend, zacht kruidig, getoast, een echte klassenbak - 69,00*

### **Champagne Françoise Bedel**

*"Dis vin secret", biodynamisch, krachtig, intense neus van exotisch fruit en gebrande nootjes, stijlvol en elegant - 77,00*

***- I have gotten more out of alcohol than alcohol has taken out of me -***

Winston Churchill

***- There can be nothing more frequent than an occasional drink -***

Oscar Wilde

## Rosé.

### **Les Frangines Rosé Cros Pujol**

*FR, grenache en cinsault, fris en speels - 23,00*

### **Sot Rosé Daniele Pelsasse**

*IT, 100% Nebiolo, stijlvolle culinaire rosé - 28,00*

### **Domaines Ott Château de Selle**

*FR, klinkende naam uit de Provence, elegant, fruitig, top! - 49,00*

# Wit.

## **Vinas de Teresco**

*ES, Rias Baixas, Albarino, droog, aromatisch, tropisch fruit en verfrissend - 27,00*

## **Vondeling Petit Chenin Blanc Paardeberg**

*ZA, droog, speels, stuivend boeket, gebalanceerd - 28,00*

## **Terraviva Tenuta Tribbiana d'Abruzzo**

*IT, zilt, zomers en evenwichtig, bio - 28,50*

## **Vom Urgenstein Winzerhof Stift**

*AUT, Gruner Veltliner, mineral, strak en fijn, lange afdronk - 29,00*

## **Alliance Marc Tempé**

*FR, blend, floraal, overrompelde en royale afdronk, bio - 30,00*

## **Bründlmayer Riesling Terrassen**

*AUT, typische riesling, vol en rond met fijne zuren - 31,00*

## **Les Serreudières Saint - Véran**

*FR, Chardonnay uit de Bourgogne, vol, droog, boterig, gekonfijt fruit, bio - 32,00*

## **Castelcerino Cantina Filippi**

*IT, Garganega, complex, verfijnd en mineraal, bio - 33,50*

## **Villa Maria Cellar Selection**

*NZ, Sauvignon Blanc, crispy, vegetaal, exotisch, een prijsbeest - 38,00*

## **Orpheus and Raven**

*ZA, Chenin Blanc, old bush vines, explosief, knapperig, vleugje eik - 39,50*

## **Cigalus Blanc Gerard Bertrand**

*FR, blend, royaal, steenvruchten, matuur, top! - 59,00*



# Rood.

## **Seis Paco Garcia**

*ES, Tempranillo, overvloedig fruit, gerookt, krachtige tannines - 28,00*

## **Malbec Reserva Domaine Bosquet**

*ARG, kruidig, elegant, zwarte vruchten, aards, bio - 28,50*

## **Petit Renouille Ponty**

*FR, merlot, verfijnd, rijp fruit, kruidig - 29,50*

## **A Touch of Oak Rijcks Pinotage**

*ZA, nieuwe stijl, sappig, getoast, complex - 31,00*

## **Michael Auer Pinot Noir**

*AUT, intens rood fruit, vol, lichtvoetig - 33,00*

## **Musella Valpolicella Superiore ripasso**

*IT, verfijnd, vol fruit, perfect in balans, bio - 34,00*

## **Ein Traum Birgit Wiederstein**

*AUT, blaufrankisch en zweigelt, droom van een wijn - 35,50*

## **Birchino Saint Georges Pinot Noir**

*US, terroir, floraal, elegant - 39,00*

## **Reicine Chianti Classico**

*IT, sangiovese, intens, elegant, versmolten tannines - 40,50*

## **Cigalus Rouge Gerard Bertrand**

*FR, cabernet sauvignon, geconcentreerd, complex, klasse - 55,00*

# Resto Duo

## Doe eens zot.

### **Wit - Steinerhund Riesling Nikolaihof**

*AUT, Wachau, MAG-NI-FIEK - 89,00*

### **Rood - Serralunga Barolo Giovanni Rosso**

*IT, Nebiolo, levendig, intens, aards, vol fruit, aards, lange afdronk - 76,00*

## Degustieven.

### **Limoncello "Villa Massa"**

*Artisanale likeur van Sorento-citroenen - 7,50*

### **Grappa Sibone "Moscato"**

*Destillaat van de moscato-druif, zacht, diep en fruitig - 8,00*

### **Poire Willamns VEP Massenez**

*Delicaat en fruitig, topkwaliteit! - 11,00*

### **Elixir de Spa**

*Top kruidendigestief van eigen bodem - 11,00*

### **Porto Niepoort 10Y**

*Veel fruit en diepgang - 12,00*

### **Rum Rivière du Mat Grand Réserve**

*Traditionele rum van Réunion - 11,00*

### **Rum Barbancourt**

*Top "Agricole" rum uit Haiti, 4 jaar op eik - 11,00*

### **Whisky Laphroaig 10y**

*Volle Islay single malt, licht medicinaal, geturfd - 11,00*

### **Balblair Vinatage 2005**

*Top dram whisky - 16,00*

### **Cognac Davidoff Classic**

*Diepe, complexe top cognac - 16,00*