

**onze menukaart passen we regelmatig aan
gelieve hier rekening mee te houden**

VAT

pils "13" - gentse artisanale pils !! 25cl (dok brewing company)	4%
2de kraan	
3de kraan	
4de kraan	

FLES & BLIK

PILS

pils 13 hergist 25cl (dok brewing company)	4%
pils 13 delta 33cl (dok brewing company)	4%
pils 13 export 33cl dok brewing company)	3,8%

SAISON

crabbelaer 33cl (brouwerij de 6 helmen)	7,5%
suzanne 33cl (hedonis ambachtsbier)	5%

PALE ALE

waar is Loca? 33cl (dok brewing company)	6,5%
bruxellensis brett beer 33cl (brasserie de la senne)	6,5%

IPA

valeir extra 33cl (brouwerij contreras)	6,5%
belgian stars & stripes 33cl (stroom)	6,2%

onze menukaart passen we regelmatig aan
gelieve hier rekening mee te houden

GEUZE & ZUUR

supreme 33cl (stroom)	4,2%
cuvée jeun'homme 33cl (brouwerij de leite)	6%
oude geuze boon 25cl (brouwerij boon)	7%
oude geuze boon VAT 86 37,5cl (boon)	8,5%
cantillon oude geuze 37.5cl (cantillon)	5,5%
3 fonteynen oude geuze 75cl sharing (3 fonteynen)	6,4%
oude geuze boon apogee 75cl (boon)	7%

WITBIER

forel 33cl (stroom)	5,4%
grisette bio blanche 25cl (brasserie st-feuillien)	5,5%

KRIEK

schaarbeekse kriek 37,5cl (eylenbosch)	6,5%
kriek de ranke 75cl sharing (brouwerij de ranke)	7%
kriek boon 25cl (brouwerij boon)	4%

BLOND ALE

boulet 33cl (stroom)	6,4%
ne veurvechter 33cl (de laatste drinker)	8,5%
goedendag 33cl (brouwerij toye)	8%
de poes 33cl (brouwerij de poes)	8%

TRIPEL

jambe-de-bois 33cl (brasserie de la senne)	8%
valeir divers 33cl (brouwerij contreras)	8,5%
vicaris tripel 33cl (brouwerij dilewyns)	8,5%

onze menukaart passen we regelmatig aan
gelieve hier rekening mee te houden

BROWN/DARK ALE

valeir donker 33cl (brouwerij contreras)	6,5%
st bernardus abt 12 33cl (brouwerij st bernard)	10%

ROODBRUIN

appelation dok contrólée 75cl (dok brewing company)	7%
oud bruin 33cl ('t verzet)	6%
rodenbach grand cru 33cl (brasserie rodenbach)	6%
vanderghinste roodbruin 25cl (omer vanderghinste)	5,5%

ALCOHOLVRIJ/ARM

dokkie 33cl (dok brewing company)	0,3%
energibajer 33cl (mikkeler)	0,3%

**onze menukaart passen we regelmatig aan
gelieve hier rekening mee te houden**

LIMONADES

home made lemonade 33cl
home made ice tea 33cl
home made gember limonade 33cl
Ryan's home made kombucha 33cl
zester vlier citroen 33cl
club mate - natuurlijke energy thee 33cl
big tom - pittige tomatensap 25cl
vlieronade 33cl
ritchie grapefruit with a hint of pineapple 27,5cl
ritchie lemon with a hint of raspberry 27,5cl
ritchie orange with a hint of vanilla 27,5cl
appelaere puur appelsap 20cl
perelaere puur perensap 20cl
druivelaere puur druivensap 20cl
sinaasappelaere puur appelsiensap 20cl

**onze menukaart passen we regelmatig aan
gelieve hier rekening mee te houden**

FRISDRANKEN

pomton grapefruit & tonic water 33cl
bundaberg ginger beer 37,5cl
royal bliss tonic 25cl
tonic thomas henry
vers fruitsap 25cl
flesje fruitsap 25cl
water bruis 25cl/1lit
water plat 25cl/1lit
cola 20cl/33cl
cola light 33cl
cola zero 20cl
fanta orange 20cl
ice tea 33cl
aquarius 33cl
gerolsteiner lemon light 25cl
cecemelk 25cl
fristi 25cl

apero van het huis € 7,00

mengeling van toffe vermouths & bitter

afgetapt met Pils 13

op punt gesteld door master cocktailbar "Jigger's"

APERERO & STERK

spirit 13 + ginger ale
kantien's negroni
vincent's craft notenporto
gin home made - rosemary + tonic
gin home made - chili + tonic
gin home made - gember + tonic
gin beefeater + tonic
gin heeren + tonic
campari (5cl) + vers fruitsap
campari (5cl) + tonic
campari puur (7cl)
porto (wit) / sherry / pineau
kirk witte wijn / royal (cava)
cinzano rood / wit (10cl)
picon witte wijn / pils 13
roemer
aperol spritz
whisky sour
dark & stormy
moscow mule
ricard
cognac / whisky / rum / wodka
crodino (alcoholvrij) rood / oranje

craft vermouth

probeer een van onze artisanale vermouths

zoals verhofstede/punt e mes/geers /

vermouth op basis van pils 13

6,00 € - 7cl

WIJN

witte wijn
korta wines, viognier/riesling, chili *glas/fles*
beaumont, chenin blanc ,frankrijk *fles*
mam , spanje *fles natuurwijn*

rode wijn
santa ema , merlot, chili *glas/fles*
blankeforti, spanje *glas/fles natuurwijn*
brute de cuve, frankrijk natuurwijn

rosé wijn
man, shiraz/grenache , zuid-afrika *glas/fles*

schuimwijn
cava, l'arboc brut, spanje *glas/fles*

CIDER

artisanale ciders

ramborn - luxembourgish 75cl, 6,8%

KOFFIE EN HOT

lungo / espresso / thee
cappuccino melk/slagroom
caffe latte
warme choco
verse munt thee
verse gember thee
irish coffee

onze menukaart passen we regelmatig aan
gelieve hier rekening mee te houden

MIDDAGKAART

12:00 - 14:00 (behalve op zondag → happy chicken concept)
elke middag is er een suggestie te verkrijgen ... vraag ernaar !!

soep van de dag / vraag ernaar

boterham van de dag / vraag ernaar

burrata / basilicum / tomaat / kruidenolie

pasta linguini / bolognese / ragu

vegetarische lasagna / butternut pompoen / broccoli / scarmoza

vegan bowl / couscous / verse groentjes

vol au vent / slaatje / verse frieten of puree / home made mayonaise

stoverij / slaatje / verse frieten of puree / home made mayonaise

balletjes in tomatensaus / slaatje / verse frieten of puree / home made mayonaise

caesar salade / ansjovis dressing / croutons / kip

garnaalkroketten / slaatje / home made tartaar (+ verse frieten of puree)

entrecote / slaatje / verse frieten of puree / home made mayonaise

gebakken gamba's / gremolata / slaatje / brood

steak tartaar / verse frieten of puree / home made mayonaise

BAR BITES

doorlopend

boulette maison / pickles

jo's frituurhapje / dipsaus 12stuks

RØKetten / smoked pulled pork kroketten 5st

rilette van makreel / home made nachos

home made nachos / dip van de chef

olijven / zongerijpt

amandelen / gerookt

manchego kaas / amandelen

jan van eyck kaas hinkelspel / tierenteyn

haring / zoet - zuur

iberico ham vanuit de berkel (50g)

chips

droge worst / de heerlijkheid / tierenteyn

taart / suggestie van de dag

home made softijs

onze menukaart passen we regelmatig aan
gelieve hier rekening mee te houden

AVONDKAART

18:00 - 21:00

vrijdagavond/zondagmiddag is enkel chicken friday

*onze menukaart is een concept waarbij je meerdere gerechtjes deelt met je tafelgenoten
"sharing is caring"*

fish & chips / tartaar	
bos champignons / olie van daslook	
tagliata / rucola / parmesan	300 gram
gamba a la plancha / gremolata	5 stuks
patatas bravas / pittige tomatensaus	
garnaalkroket / home made tartaar	per stuk
albondigas (gehaktballetjes) / olijven / pittige tomatensaus	5 stuks
chili con carne / home made nachos / home made jalapeños	
chicken wings / selder / blauwe kaas dip	5 stuks
mix van boudinworst / monsieur boudin	
berloumi fritti / dipsaus	12 stuks
burrata / rucola / tomaat	
RØK's buikspek / lak / chili / pinda	
seizoensgroenten / vinaigrette	

BAR BITES

doorlopend

boulette maison / pickles
jo's frituurhapje / dipsaus
bitterballen / pepermayonaise
rilette van makreel / home made nachos
home made nachos / dip van de chef
olijven / zongerijpt
manchego kaas / amandelen
jan van eyck kaas hinkelspel / tierenteyn
haring / zoet - zuur
iberico ham vanuit de berkel (50g)
droge worst / de heerlijkheid / tierenteyn
taart / suggestie van julie's house
home made softijs

HAPPY CHICKEN !!

Friday
dinner

Sunday
lunch

1/2 kip

€ 11,00

1 kip

€ 21,00

frietjes, sla & home made sausjes

€ 8,00 pp

LID WORDEN KRSG ??

erelid: € 150

roeiend lid: € 220

jeugdroeier: € 200

werkend lid: € 60

beschermend lid: € 40

sympathisant: € 20

