

Mousserend

'In de Floria' Brut Sour van Haagsche Broeder x Flora	7
Cyprien Lireux 'Prémices' Pear Cider, 2024	7.5
Bubbels van de dag	9
Recaredo Corpinnat 'Relats Brut Nature x Flora', 2020	9.5
JM Sélèque Champagne 'Solessence', NV <i>chardonnay, meunier, pinot noir</i>	14

Wit

Vinho Verde, Adega de Monção 'Vinho Verde', 2023 <i>alvarinho, trajadura</i>	5.8
Gaillac, Chateau Les Vignals 'Trinquart Blanc', 2025 <i>sauvignon blanc, l'en de l'oeil</i>	7
Peloponnesos, Gaia 'Monograph', 2025 <i>assyrtiko</i>	8
Domaine de l'Ocre Rouge 'Blanc de Noirs', 2025 <i>pinot noir, grenache noir</i>	8
Rías Baixas, Attis Bodega & Viñedos, 'Xión' <i>albariño</i>	9
Burgundy, Closerie des Alisiers 'Vézelay Blanc', 2022 <i>chardonnay</i>	9.5
Loire, Le Rocher des Violettes 'Les Hauts de Coulaine', 2022 <i>chenin blanc</i>	10

Oranje

Lazio, Colleformica 'Formica Gialla', 2024 <i>malvasia, trebbiano</i>	9
--	---

Rosé

Languedoc, Domaine de Gournier 'Cévennes Rosé', 2024 <i>grenache, merlot, syrah</i>	7
Piemonte, Proprieta Sperino 'Rosa del Rosa', 2024 <i>nebbiolo, vespolina</i>	9

Rood

Bourgogne, Marinot Verdun 'Les Quatre fils Aymon', s/a <i>gamay, pinot noir</i>	6
Languedoc, La Grange Saint André 'Le Marmot', 2025 <i>cinsault, grenache, carignan</i>	7.5
Tenerife, Envínate 'La Santa de Ursula', 2021 <i>listán negro, negramoll</i>	9
Languedoc, Victor Gardiès 'On s'en Fish!', 2023 <i>cinsault, carignan</i>	9.5
Saumur-Champigny, Domaine Pierre-Adrien Vade 'Les Hauts Buts', 2022 <i>cabernet franc</i>	11
Mas Cal Demoura 'Terre de Jonquières', 2015 <i>mourvèdre, syrah, grenache, cinsault</i>	12

Aperitivo

Brood met bruine boter	5
Gevuld ei met ui (<i>per 2 helften</i>)	4
Groene olijven	3
Oesters <i>per 3/6/12</i>	10.8 / 21.6 / 43.2
Kaasbordje (<i>3 soorten</i>)	12
Kippenhart spiesjes met lak van kippenjus en pangrattato (<i>per 2</i>)	8
Gefrituurde broccoli met amandel ajo blanco	8
Gefrituurde inktvis met langoustine aioli en su tinta (<i>inktvissinkt</i>)	10
Kokkels met sobrasada boter, druiven en toast	12
Charcuterie	14
Rundertong schnitzel met remoulade	14

Antipasti

BBQ artisjok met aubergine, zonnebloempit dukkah en süs biber	14
Tomatensalade met nectarine, buffelmozzarella en kweepeer dressing	14
Zeebaars tartaar met groene appel, kumquat en crème fraîche	15

Primi

Gnocchi met lavas, snijbiet en stracciatella	19
Radiatori met ragout van venkelworst met prei en peterselie	20
Mafaldine met bisque, rauwe langoustine en datterini tomaatjes	21

Secondi

BBQ oesterzwam bundel met shiitake XO met zoetzure cantharel	22
Zeeduivel met waterkers velouté, paksoi en gerookte crème fraîche	28
Club steak met salsa verde, krieltjes en eikenbladsla	11 / 100g.

Minimum ± 600g, ± 30 minuten bereidingstijd

Dolce

Vijgenblad panna cotta met gezouten aardbeitjes en pistache kletskep	8
Frambozen sorbet met witte choco, crumble en roze peper	9
Amandel torta met bloedsinaasappel roomijs en citroentijm	9
Kaasbordje (<i>3 soorten</i>)	12

Wij rekenen 2.5 p.p voor onbeperkt gekoeld en gefilterd water ~ plat of bruisend ~

Laat u aan ons weten of u allergieën heeft?

Het is ook goed om te weten of u nog een film wilt gaan zien!

DRANKEN

Aperitief

Gin tonic <i>Valentine's Gin & Three cents tonic</i>	10
Berto spritz	10
Negroni	11
Bordiga Vermouth	7
Mezcal paloma	11

Bieren

Poppen pils (<i>tap</i>)	2.6
Heineken (<i>tap</i>)	3.8
Orval	6.5
Geuze <i>Oude Boon</i>	6.5
Mannenliefde <i>Oedipus</i>	7
Flora Wit <i>Kompaan x Flora</i>	7
'In de Floria' Brut Sour van <i>Haagsche Broeder x Flora</i>	7

Non alcoholisch / laag in alcohol

Bouche Fermented Tea	8
Nona gin tonic 0.0	9
Nona spritz 0.0	9
Bôtan	keuze uit Wakataya of Shiso 10.5
Heineken 0.0	3.7
Texels Skuumkoppe 0.0	6
Kompaan Levensgenieter NEIPA 0.3	6
Big Tom tomatensap	4
Appelsap van Flevosap	4

Roze Bunker limonade

	keuze uit plat of bruis
Wilde IJsthee	4.5
Madame Gember	4.5
Lady Rhubarb	4.5

We werken prettig samen met
Cru - G&B - La Hermandad - Landzicht - Lindenhoff
- Hollandvis - Meeuwig - Pompernikkel - Sligro

