

TARTAR-IA BY WOLF ATELIER

	100g	150g	200g
KLASSIEK steak, gepocheerd ei, mosterdmayonaise, gebrande zilveruitjes, avocado	11 ⁵⁰	15 ⁵⁰	19 ⁵⁰
AZIË steak, chili, soja, limoen, sugarsnaps, zoetzure ui	11 ⁵⁰	15 ⁵⁰	19 ⁵⁰
TONIJN vinaigrette van Yuzu en soja, wasabi-noten Jalapeno-mayonaise, rettich	12 ⁵⁰	16 ⁵⁰	21
ZALM mango, chili, komkommer, lente ui, dille	11	15	19 ⁵⁰
GEGRILDE GROENTEN* munt, koriander, ruccola	10	14	18
AUBERGINE* parel couscous, limoen, zoetzure radijs appel, crème fraiche	10	14	18

	EXTRA
salade	3
friet	3
brood met olijfolie	3
holkamp kalfsbitterballen (6)	8
zomer oesters met vinaigrette (p.s.)	3
klein tartaartje naar keuze	4
ceviche van hamachi met chili en limoen	5
pata negra, truffelmayonaise en brood	12

GT'S	
bombay, fever tree, limoen	10
hendricks, fever tree, komkommer	12
MOUSSEREND	
cava 'raventos i blanc' ES	9 46
möet & chandon '2006 vintage'	16 85
BIER & FRIS	
heineken 'long neck'	4
brand weizen	3 ⁵⁰
limonade met citroengras en munt	3
citroen presse met honing en bruiswater	3
perensap	3
appelsap	3
WIJNSUGGESTIES	
TARTAAR	
pinot noir 'villa wolf' 2014, DE	6
AZIE	
pinot blanc 'villa wolf' 2014, DE	6
TONIJN	
verdicchio classico 'le vele' '14	6
ZALM	
riesling 'villa niederberger' 13, DE	6 ²⁵
VEGETARISCH	
sauvignon blanc, dom. jourdan, FR	4 ⁵⁰