



**BARISDAM**

BISTRO

**BONNE CUISINE  
ET BON VIN,  
C'EST LE PARADIS  
SUR TERRE**



# DRANKKAART

## APERITIEVEN

Maison	9.00
Cava per glas	9.00
Coupe Champagne	11.00
Porto wit/ rood	7.00
Sherry Fino	7.00
Pineau de Charantes	7.00
Kirr	7.50
Kirr royale	11.00
Picon vin blanc	8.50
Ricard	7.00
Campari	6.00
Martini wit / rood	8.00
Aperol Spritz	9.00
Bacardi Carta Blanca	8.00
J&B	8.00
Havana club Anejo Especial	10.00
Supplement frisdrank	3.00
Supplement verse sinaasappelsap	5.00
Supplement Fever - Tree tonic water	4.00

---

## COCKTAILS

<b>Cosmopolitan</b> (Citroenwodka, Cointreau, limoensap & cranberrysap)	12.00
<b>Moscow Mule</b> (Wodka, gemberbier & limoensap)	12.00
<b>Negroni</b> (Rode vermouth, gin & Campari)	12.00
<b>Cuba libre</b> (Rum, limoen & cola)	12.00

---

## MOCKTAILS

<b>Green mocktail</b> (Vlierbloesem, limoen & kaneel)	<b>9.00</b>
<b>Negritta</b> (Pompelmoes, veenbessen & hibiscus)	<b>9.00</b>
<b>Appel gember spritz</b> (Gember, appel & tijm)	<b>9.00</b>

---

## GIN

Gin maré	<b>14.00</b>
Hendriks	<b>13.00</b>
Broker's Pink	<b>12.00</b>

Al onze gins worden geserveerd met Fever- Tree tonic water

---

## FRISDRANKEN & WATER

Chauffontaine Plat / bruis (25cl of 50cl)	<b>3.00 / 5.00</b>
Coca cola / light / zero	<b>3.00</b>
Ice tea	<b>3.00</b>
Tonisteiner citroen / orange	<b>3.50</b>
Appelsap	<b>3.00</b>
Fever- Tree tonic water / Ginger beer	<b>4.00</b>
Vers sinaasappelsap	<b>6.00</b>

---

## **BIEREN**

Stella	3.00
Sportzot NA	6.00
Hoegaarden	3.50
Duvel	5.00
Omer	5.00
Rodenbach	3.50
Kriek Lindermans	3.50
Tripel Karmeliet	5.00
St. Bernadus Prior	5.00

---

## **BIEREN UIT DE STREEK**

Oerbier	5.50
Arabier	5.50
Papegaei	5.50

---

## **TRAPPISTEN**

Rochefort 10°	6.50
Orval	6.50

## **DIGESTIEVEN**

Homemade Limoncello	8.50
Amaretto	8.00
Grand Marnier	8.00
Baileys	8.00
Cointreau	8.00
Chartreuse vert	9.00
Chartreuse Jaune	8.50
Poire williams	9.00

---

## **PORTO**

Porto Noval – LBV - 2011	9.00
Porto Noval 10 Years -Old tawny port	12.00

---

## **WHISKEY**

Ardberg Ten the Ultimate	12.00
Gouden Carolus Sherry Oak	14.00

---

## **COGNAC**

Remy Martin VSOP	12.00
Delamain Pale & Dry XO grande Champagne	14.00

---

## **CALVADOS ROGER GROULT**

Clos de la Huvanière 40° Réserve – 3 ans	10.00
Clos de la Huvanière 41° 12 ans d'âge	12.00

---

## **RUM**

Pyrat XO Reserve	8.50
Don Papa	10.00

---

## **MADEIRA**

Henriques Special 10 years old	9.00
Henriques Boal 10 years old	9.00
Henriques Boal single Harvest	13.00
Henriques Malvasia 15 years old	12.00

---

## **KOFFIES**

Koffie/mokka/déc	3.00
Cappuccino	4.00
Latté machiato	4.00
Koffie verkeerd	4.00
Irish koffie	10.00
Italian koffie	10.00
Normandische koffie	10.00

---

## **THEE**

Earl Grey	4.00
Rozenbottel	4.00
Fruitgaard	4.00
Verse muntthee	4.00
Verse gember thee	4.00

---

## **KRUIDENTHEE**

Geselecteerd door herboriste Ann Maertens De Korenblomme (De Panne)

Rustgevend	4.00
Spijvertering	4.00

# WIJNKAART

## MOUSSEREND

<b>Mastinell Cava brut Real Reserva</b> – Pendès – Spanje (Macabeo/Parellada/Xarello)	<b>37.00</b>
<b>Ayala Brut Majeur</b> - Champagne – Frankrijk (Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier)	<b>64.00</b>
<b>Redentore spumante rosé brut</b> – Veneto – Italië (Raboso)	<b>34.00</b>
<b>Ruffus Brut 'blanc de blancs' Vignobles des Agaises</b> – Crémant de Wallonie – België (Chardonnay)	<b>51.00</b>
<b>Bollinger Special Cuvée</b> – Champagne – Frankrijk (Chardonnay)	<b>89.00</b>

---

## WIT

### Frankrijk

Fris/fruitig	<b>Michel Chapoutier</b> - Marius 2019 - IGT Pays d' Oc (Vermentino/Terret)	25.00
Vol/mineraal	<b>Samuel Billaud</b> – les Grand Terroirs 2018 – Chablis - Bourgogne (Chardonnay)	53.00
Vol/mineraal	<b>Rodolphe Demougeot</b> - Meursault 2017 – Bourgogne (Chardonnay)	83.00
Fris/mineraal	<b>Henri Bourgeois</b> - Sancerre D'antan 2017 – Loire (Sauvignon blanc)	79.00
lichtzoet	<b>Château Les Donats Moelleux 2018</b> – Bergerac (Sauvignon Blanc/Sauvignon Gris/Sémillon)	29.00
Zoet	<b>Domaine Chauhapé Jurancon</b> - Ballet d'Octobre 2018 – Jura (Gros Manseng/Petit Manseng)	49.00



	<b>Italië</b>	
Fris/Fruitig	<b>Le Calcinaie</b> - Vernaccia di San Gimignano docg 2019 - <b>Toscane</b> (Vernaccia)	43.00
	<b>Spanje</b>	
Fruitig	<b>Bodegas Naia</b> – Naia 2019 – <b>Rueda</b> (Verdejo)	32.00
	<b>Duitsland</b>	
Fris/mineraal	<b>Genheimer Kiltz</b> - Gutenberg 2020 – <b>Nahe</b> (Sauvignon blanc)	36.00
Fris/kruidig	<b>Weingut Schmitges</b> – Schmitges riesling -“grauschiefer” trocken - <b>Mosel</b> (Riesling)	42.00
	<b>Oostenrijk</b>	
Kruidig/Complex	<b>Schloss Gobelsburg</b> – Gruner Veltliner Reserve 1e Lage Grub 2018 - <b>Kramptal</b> (Gruener Veltliner)	72.00
	<b>Hongarije</b>	
Vol	<b>Apatsagi</b> - Hemina 2018 - Pannonhalma <b>PBO</b> (Chardonnay/Pinot Gris/Sauvignon blanc/Viognier)	42.00
	<b>Chili</b>	
Complex	<b>Bodegas RE</b> - Chardonnay 2016 - <b>Casa Blanca Valley</b> (Chardonnay/Pinot Noir)	52.00
	<b>Zuid Afrika</b>	
Vol	<b>Perdeberg</b> – The Dry Land Collection 2018 – <b>Paarl</b> (Chenin blanc)	37.00
	<b>Nieuw Zeeland</b>	
Fris/fruitig	<b>Fleur Mcree</b> – Pounamu 2019 - <b>Marlborough</b>	39.00

(Sauvignon blanc)

---

## ROSÉ

### Frankrijk

Fruitig/kruidig	<b>Clos Cibonne rosé 'Tradition' Cru Classé 2019 - Provence</b> (Tibouren/Grenache)	54.00
-----------------	--	-------

### Zuid Afrika

Fris/fruitig	<b>Painted Wolf – 'The Den' 2020 - Paarl</b> (Pinotage)	26.00
--------------	--	-------

## ROOD

### Frankrijk

Kruidig	<b>Domaine Emmanuel Darnaud</b> - Crozes Hermitage 'Mise en Bouche' 2017 - <b>Côtes du Rhône</b> (Syrah)	48.00
Rijp/Vol	<b>Château Mont-Redon</b> - Lirac rouge 2018 - <b>Côtes Du Rhône</b> (Grenache/Syrah/Mourvèdre)	43.00
Krachtig	<b>Rodolphe Demougeot</b> - Pommard 1° Cru "Charmots" 2017 – <b>Bourgogne</b> (Pinot noir)	103.00
Krachtig	<b>Le Pavillon de Léoville Poyferré</b> - second vin - St. Julien – 2016 – <b>Bordeaux</b> (Cabernet Sauvignon/Merlot/Petit Verdot/Cabernet Franc)	79.00
Krachtig	<b>Château Dassault</b> - Grand Cru Classé St. Emilion 2015 – <b>Bordeaux</b> (Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Merlot)	91.00

### Italië

Fruitig	<b>Simone Scaletta</b> – Langhe Nebbiolo 'Autin 'dMadama' doc 2015 – <b>Langhe</b> (Nebbiolo)	53.00
Rijp/vol	<b>De'Conti</b> – Appassimento - <b>Puglia</b> (Primitivo)	35.00
Kruidig	<b>Castelgiocondo</b> - Brunello Di Montalcino D.O.C.G 2015 – <b>Toscane</b> (Sangiovese)	72.00

### Spanje

Fruitig	<b>Sierre Norte</b> – Mariluna Tinto 2018 – <b>Valencia DOC</b> (Tempranillo/Bobal)	27.00
Kruidig	<b>Baigorri</b> - Baigorri Crianza 2017 – <b>Rioja</b> (Tempranillo)	49.00
Rijp/krachtig	<b>Bodega celler burgos porta</b> - Mas Sinen Petit Priorat 2016 - <b>Priorat</b> (Grenache/Merlot/Syrah/Carignan/Cabernet sauvignon)	52.00

### Duitsland

Fruitig/kruidig	<b>Genheimer Kiltz – Beste Lagen ‘Felseneck’ 2016 - Nahe</b> (Pinot noir)	43.00
	<b>Oostenrijk</b>	
Fruitig/kruidig	<b>Weingut Juris – St Laurent Selection 2015 – Burgenland</b> (St. Laurent)	49.00
	<b>Californië</b>	
Kruidig	<b>Renwood –Old Vine 2017 - Shenandoah Valley</b> (Zinfandel)	45.00
	<b>Argentinië</b>	
Fruitig/kruidig	<b>Valley Gouguenheim – Valle Escondido 2018 - Mendoza</b> (Malbec)	30.00
	<b>Marroko</b>	
Kruidig	<b>Domaine des Ouled Thaleb, Alain Graillot – Tandem 2018 - Mehnes</b> (Syrah)	43.00
	<b>Zuid Afrika</b>	
Krachtig	<b>Perdeberg – The Dry Land Collection 2017 - Paarl</b> (Pinotage)	37.00

# BARISDAM KAART

Tasting menu  
€54 pp  
Chefs keuze  
6 gangen

## Onze gerechten

	Tapas/ voorgerecht	Hoofdgerecht
<b>Bouchot mosselen</b> Selder – witte wijn – peterselie	€15	
<b>Paleta 100% Iberico Bellota</b> "D.O. Dehesa de extremadura	€20	
<b>Burrata</b> Sardienes – tomaatjes – basilicum	€18	
<b>Gerookte eendenborst</b> Linzen – Keiemtaler – balsamico	€17	
<b>Kroket van de week</b>	€7.5/st	
<b>Gamba's</b> Chermoula - koriander	€17	€34
<b>Vis volgens aanvoer</b> Shiitake – Thaise jus van garnalen - puree	€21	€29
<b>Holstein</b> Entre côte – kropsla – friet Bearnaise of peperroom		€33
<b>Parelhoen</b> Amandel – Kokos – basmati	€19	€27

---

## Desserts

<b>Aardbei</b> Meringue – vanille ijs – triple sec	€9
<b>Dame Blanche</b>	€9
<b>Sabayon</b> Vanille ijs - rood fruit	€11
<b>Citroentaart</b> Biocitroen - framboos - meringue	€11

