



BARISDAM @ HOME

Take away kaart

TASTING MENU

€56

3x sharing + voorgerecht + hoofdgerecht + dessert

Apero

Platte Zeeuwse oesters N°3	€15/4st
Topcharcuterie	€18/100gr
Dim sums	€14/4st
Grissini's – hummus – tapenade – olijven	€10

Voorgerechten

Langoustine – preskop - knolselder	€24
Tataki – bavette – advocado - algen	€19
Garnaalkroket met garnituur (80gr)	€7/st
Kroket van de week met garnituur (80gr)	€5/st
Gegratineerde langoustines – groene kruiden – hoeve boter	€26

Hoofdgerechten

Tarbotfilet – fijne groentjes – witte wijnsaus – boschampionns – puree	€30
Fazant – witloof - peterseliewortel – bloedworst – verse kroketjes	€29
Gegratineerde Kreeft 700-800g (europees) – groene kruiden – vers brood	€55

Desserts

Chocomousse	€6
Citroentaart	€8

Voor de kids

Witte pens – appelmoes	12
------------------------	----

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met frietjes of puree

Extra's

Picon van het huis	€8.50/0,5l
Vers brood	€1.50/st

Alle bestellingen minimum 1 dag op voorhand doorgeven voor 17u.
Bestelling voor afhaal op zondag ten laatste vrijdag voor 17u doorgeven.

Wij werken vers; op = op.

Afhalen kan op volgende momenten:

Vrij (18u – 19u)

Zat (11u-12u en 18u-19u)

Zon (11u-12u)

Ma (18u-19u)

Di (18u-19u)

Bestellen kan via 051 433 771 of takeaway@barsidam.be



AFWERKING TAPAS TAKE-AWAY

Mag geserveerd worden zoals meegegeven.

Platte Zeeuwse oesters N°3

Topcharcuterie

Grissini's – hummus – tapenade – olijven

Langoustine – preskop - knolselder

Tataki – bavette – avocado - algen

Gravlax van zalm – feta - aardpeer

Chocomousse

Citroentaart

Plaats het schaalpje zonder plastic in voorverwarmde oven van 160°C gedurende 20min

Tarbotfilet – fijne groentjes – witte wijnsaus – boschampignons

Fazant – witloof - peterseliewortel – bloedworst

Puree

Plaats in voorverwarmde oven van 160°C gedurende 6min

Vers brood

Plaats het schaalpje zonder deksel in voorverwarmde oven van 180°C

Gegratineerde langoustines – groene kruiden – hoeve boter (**gedurende 10min**)

Gegratineerde Kreeft 700-800g (europees) – groene kruiden (**gedurende 15min**)

Frituur in een voorverwarmde friteuse van 180°C tot een goudgele kleur.

Garnaalkroket

Kroket van de week

Kroketjes

Frietjes

Plaats het schaalpje met gaatjes in het plastic in de microgolf gedurende 2 min

Dim sum

Appelmoes

Plaats het schaalpje zonder plastic in de microgolf gedurende 2 min

Witte pens

(iedere oven is verschillend, best voor het serveren eens voelen of het eten in midden van schaalpje voldoende warm is)

Bedankt voor uw bestelling, Smakelijk!