RESTAURANT
NAP
BLOEMENDAAL

BORREL

ZEEUWSE CREUZES VAN DE OESTERIJ	
PER STUK	**4,50**
HALF DOZIJN	**25,00**
DOZIJN	**50,00**
GARNALEN KROKETTEN — 3 STUKS	**12,00**
BITTERBALLEN — 6 STUKS	**8,00**
KREEFTEN BITTERBALLEN — 4 STUKS	**12,00**

MENU VAN DE CHEF

WISSELEND SPECIALITEITEN MENU MET ZORG SAMENGESTELD DOOR DE CHEF

3 GANGEN	**42,50**
4 GANGEN	**52,50**

VOORGERECHTEN

FOIE GRAS & COQUILLE **17,50**
Gebakken eendenlever en coquille geserveerd met bloemkool-miso crème, verse snijbonen en XO-saus.

MAKREEL **15,00**
Gebrande makreel met avocadosalsa, gefrituurde kappertjes, rode rettich en saus van langoustines.

KONIJN **16,50**
Gebakken konijnenfilet en gepofte Cevenne uien gevuld met de bout, geserveerd met dragon crème en zilveruitjes in balsamico azijn.

FREGOLA **15,00**
Fregola salade aangemaakt met groene kruiden crème en een dressing van kalamansi en gepofte knoflook, kiemgroenten en gedroogde kalamata olijven.

HOOFDGERECHTEN

SPITSKOOL **25,00**
Spitskool van de barbecue, geserveerd met een crème van witte kool en beurre noissette, gestoomde cavalo nero en saus van gegrilde groente en sesam.

CATCH OF THE DAY **28,50**
Dagverse vis uit Yerseke. Geserveerd met wisselend garnituur.

LIMBURGS VARKEN **30,00**
Rib Roast van Livar met een salsa verde van daslook, verse kruiden, crème van geroosterde wortels en peren compôte.

RIB-EYE (200 GRAM) **35,00**
Geserveerd met truffelboter, frites en salade.

ZEETONG (500 GRAM) **47,50**
In de boter gebakken. Met frites en salade.

SIDES

SUPPLEMENT FOIE GRAS	**7,50**
GEMENGDE SALADE	**7,50**
FRITES UIT ZUYD	**5,00**
Met truffelmayonaise	**2,50**

DESSERTS

YUZU & ROOD FRUIT **10,00**
Cremeux van yuzu met een parfait van roodfruit, crumble van macadamia en gel van bloed perzik.

WARME KERSEN **10,00**
Warme kersen in Kirsch, custard crème van kersen, parfait van speculaas, choco schotsen en gel van citroenbrandewijn.

LYCHEE **10,00**
Tartaar van lychees geserveerd met mango curd, geroosterde amandelen en schuim van kokos en lychee.

KAASASSORTIMENT **16,50**
Bourgondisch Lifestyle. In het menu + € 6,50

RESTAURANT
N×A×P
BLOEMENDAAL

MOUSSEREND

CAVA RESERVA *Miquel Pons, Pénedes*	7,50	39,00
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS *Premier cru, Yannick Vauthier*	15,00	75,00

WITTE HUISWIJNEN

RESERVE ST. JACQUES 2021 *Sauvignon blanc, Pays d'Oc*	5,50	30,00
TRES CANTOS 2022 *Verdejo – Viura, Rueda*	5,50	30,00
LE VERSANT CHARDONNAY 2022 *Chardonnay, Pays d'Oc*	6,50	35,00

RODE HUISWIJNEN

LA TREMENDA, E. MENDOZA 2020 *Monastrell, Alicante*	6,50	35,00
LE VERSANT 2021 *Pinot Noir, Pays d'Oc*	5,50	30,00
LIRAC LA FERMADE 2021 *Grenache, Syrah, Mourvedre, Rhone.*	7,50	39,00

ROSÉ

LE VERSANT 2022 *Grenache Noir, Pays d'Oc*	5,50	30,00
CHATEAU DEMONPERE 2022 *Cinsault – Grenache, Provence*		36,00

COCKTAILS

DARK & STORMY *Goslings black rum – gingerbeer – limoen*	12,50
MOSCOW MULE *Vodka – gingerbeer – limoen*	12,50
PALOMA *Tequila – grapefruit – limoen*	12,50

GIN & TONICS

BOBBY'S GIN *Sinaasappel – kruidnagel*	10,00
HENDRICKS GIN *Komkommer – zwarte peper*	10,00

BIEREN OP FLES

HEINEKEN	4,00
IJWIT BROUWERIJ 'T IJ *Witbier (6,5%)*	6,00
I.P.A. BROUWERIJ 'T IJ *Indian Pale Ale (6,5%)*	6,00
HEINEKEN 0.0%	3,50