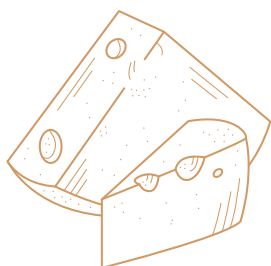
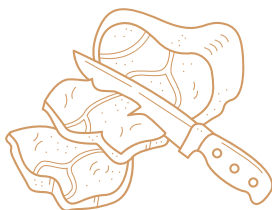
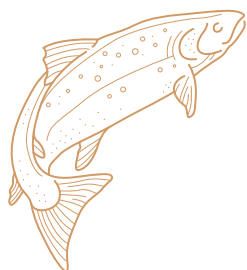


MENUKAART



De Bodega
tapas | grill | wijn

- WELKOM -



"Het creëren van een complete beleving is mijn passie. De Bodega is een plek waar ik mij thuis voel, dit breng ik dan ook graag over naar mijn team en u als gast. Ik vind het belangrijk om te zorgen voor een huiskamergevoel, door bijvoorbeeld met mijn gasten in gesprek te gaan en u zoveel mogelijk kennis te laten maken met onze keuken. Door mijn passie voor het vak ben ik dag in dag uit met plezier aan het werk in dit prachtige restaurant."

- Bedrijfsmanager Anouk Zwagerman



"Creativiteit staat bij mij hoog in het vaandel, bij de Bodega krijg ik dan ook alle ruimte en middelen om dit te uiten. Van het uitdenken van nieuwe aperitieven tot een complete beleving creëren voor u als gast. Voor mij is niets te gek, ik houd ervan om iets anders te proberen om uw avond zo bijzonder mogelijk te maken."

- Gastheer Siem van de Kamp



- BIJ DE BODEGA -



Onze mogelijkheden

Bij De Bodega laten wij u genieten zoals u wenst. Zin in onze shared dining gerechten of wilt u liever worden verrast? Gewoonweg even wat borrelen of dineren à la carte? Bekijk hier onze mogelijkheden, alles kan bij De Bodega!

Bent u met meer dan zes personen en kiest u voor een van onze menu's of planken? Deze zijn enkel per tafel te bestellen.

VERRASSINGS- MENU



DRIE GANGEN (37.50)

voor - hoofd - na

VIER GANGEN (45.-)

voor - tussen - hoofd - na

TAPAS- MENU



SOEP (42.50)

3 TAPAS + SIDE DISH
naar keuze

CHEF'S DESSERT

PLANK TO SHARE



Onze planken zijn rijkelijk gevuld en zeer geschikt om samen te delen. Een paar tapas vooraf, gevolgd door een plank is op en top genieten!

DINEREN À LA CARTE



Onze menukaart bestaat uit een ruime keuze aan gerechten die goed zijn te combineren, zo kunt u uw Bodega avond naar wens samenstellen. Komt u er niet uit? Wij helpen u graag!

- LAAT U VERRASSEN -



Verrassing van onze chef-kok

Wanneer u kiest voor ons verrassingsmenu, kunt u erop vertrouwen dat onze chef-kok u absoluut zal verrassen. Dit, met passie gemaakte menu, wordt elke maand vernieuwd met gerechten die u niet terug zult vinden op de kaart, zo blijft het steeds een echte verrassing.

Bijpassende dranken

Maak uw diner compleet en laat ons bijpassende wijnen of andere dranken selecteren. Wij adviseren u graag en zorgen voor de perfecte combinatie bij uw gerechten.

VERRASSINGS- MENU



DRIE GANGEN 37.50
voor - hoofd - na

VIER GANGEN 45.-
voor - tussen - hoofd - na

VERRASSINGSMENU

DRIE GANGEN.....37.50
VOOR / HOOFD / NA

VIER GANGEN.....45.00
VOOR / TUSSEN / HOOFD / NA



- BIJ HET APERITIEF -

BROODPLANK.....8.00
BROOD / OLIJVEN / OLIJFOLIE / TRUFFELTAPENADE / CRÈME FRAÎCHE

BROODPLANK DELUXE.....11.50
BROOD / CHARCUTERIE / OLIJVEN / OLIJFOLIE / TRUFFELTAPENADE / CRÈME FRAÎCHE

FOCACCIA.....15.00
BURRATA / PARMHAM / BALSAMICOSTROOP

BORRELPLANK TO SHARE.....p.p. 15.00
SELECTIE VAN ONZE KOUDE GERECHTEN / TE BESTELLEN PER 2 PERSONEN

→ *favoriet*

OESTERS
OP KLASSIEKE WIJZE OF SPECIAL VAN DE CHEF

TWEE STUKS.....8.25

HALF DOZIJN.....19.50

PER DOZIJN.....32.50

SALAME VENTRICINA.....6.25

TRUFFELSALAMI.....7.50

PARMAHAM.....7.50

JAMON IBÉRICO.....12.50



- TAPAS -



Shared dining

Onze tapasgerechten zijn zeer geschikt om samen te delen. Begin de avond met een paar tapas, gevolgd door een van onze planken to share of kies een van onze hoofdgerechten. Zin in een compleet menu? Dan bevelen wij ons tapasmenu aan.



SOEPJES

BISQUE.....	8.00
RIVIERKREEFTJES	
SEIZOENSSOEP	8.00
VRAAG AAN UW GASTHEER / GASTVROUW	

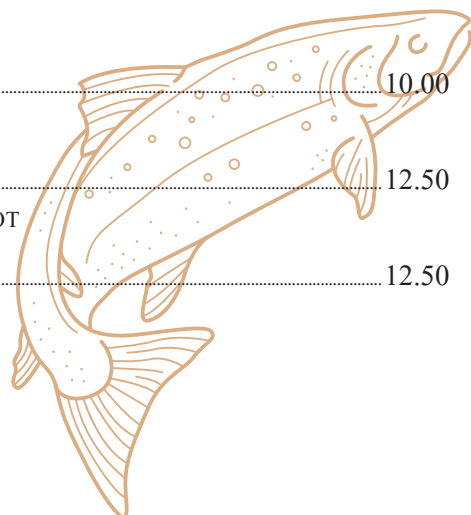
VIS - SCHAAL & SCHELP

- KOUD -

CROSTINI RIVIERKREEFTJES.....	9.00
TOMAAAT / SAFFRAANMAYONAISE	
CEVICHE LIMONCELLO	10.00
WITVIS / PASSIEVRUCHT / SPAANS PEPERTJE	
<i>favoriet</i>	
TARTAAR GEROOKTE ZALM.....	12.50
ZOETZURE KOMKOMMER / DILLE-LIMOENMAYONAISE / KROKANTE PARMEZAAN	
TONIJN TATAKI.....	12.50
ZOETZURE GROENTE / GEPOFTE RIJST / SCHUIM VAN GROENE THEE	

- WARM -

CALAMARIS.....	9.00
DILLE-LIMOENMAYONAISE / CITROEN	
ZEEBAARS.....	10.00
GROENE ASPERGE / WITTE-WIJNSAUS	
COQUILLE.....	12.50
BISQUE / GROENTECRÈME / CRUMBLE VAN HAZELNOOT	
GAMBA PIL PIL.....	12.50
BROOD / KNOFLOOK / PEPERTJE	



- TAPAS -

VLEES

- KOUD -

PASTRAMI VAN GEROOKTE EENDENBORST.....9.00

GELEI VAN RODE PORT / SINAASAPPEL / CRANBERRYCOMPOTE

RUNDERTATAKI.....11.50

ZOETZURE KOOL / SOJAPARELS / JAPANSE MAYONAISE

STEAK TARTAAR.....12.50

BUNDELZWAM / PONZU-MAYONAISE / CASHEWNOOTJES

RUNDERCARPACCIO.....12.50

RUCOLA / PITTEN / GESCHAAFDE PARMEZAAN / TRUFFELMAYONAISE

- WARM -

BUIKSPEK.....9.00

ZOETZURE KOMKOMMER / LENTE UI / KROKANTE UI

PULLED BEEF.....10.00

BURGERBROODJE / BARBECUESAUS

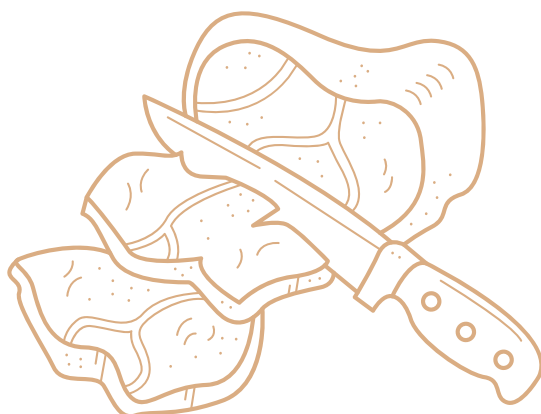
BRISKET.....11.50

KALKOEN / GROENTECRÈME / JUS DE VEAU

LAMSPROCEUR.....12.50

ZACHTGEGAARD / GROENTECRÈME / JUS DE VEAU / GROENTECHIPS

→ *favoriet*



- TAPAS -

VEGA

- KOUD -

RETTICH ROL.....8.00
DUXELLE VAN PADDENSTOELEN / PESTOMAYONAISE / CRUMBLE VAN GROENE KRUIDEN

GEMARINEERDE BLOEMKOOI.....8.50
VADOUVAN / GRANAATAPPEL / CRÈME FRAÎCHE / HAZELNOOT

→ *favoriet*

- WARM -

KNOLSELDERIJ STEAK.....9.50
GROENTECRÈME / CHIMICHURRI

BURRATA.....10.50
GNOCCHI / TOMAAT / RUCOLA

SIDE DISHES



Bijgerechten

Onze side dishes zijn een goede aanvulling op onze tapasgerechten, qua portie ruim genoeg om te delen.

PATATAS BRAVAS.....4.75
PIKANTE PATATAS BRAVASSAUS

PASTA.....4.75
PARMEZAAN / TRUFFELOLIE

SEIZOENSSALADE.....4.75



- PLANKEN -



To share

Een goedgevulde plank om samen te delen, geserveerd met groentegarnituur, patatas bravas en een seizoenssalade.

Te bestellen vanaf 2 personen,

Een Bodega plank to share zorgt voor een bijzondere manier van dineren. U deelt de plank samen en proeft zo een selectie van onze topgerechten, samengesteld door onze chef-kok Cody.

PLANK TO SHARE



Onze planken zijn rijkelijk gevuld en zeer geschikt om samen te delen. Een paar tapas vooraf, gevolgd door een plank is op en top genieten!

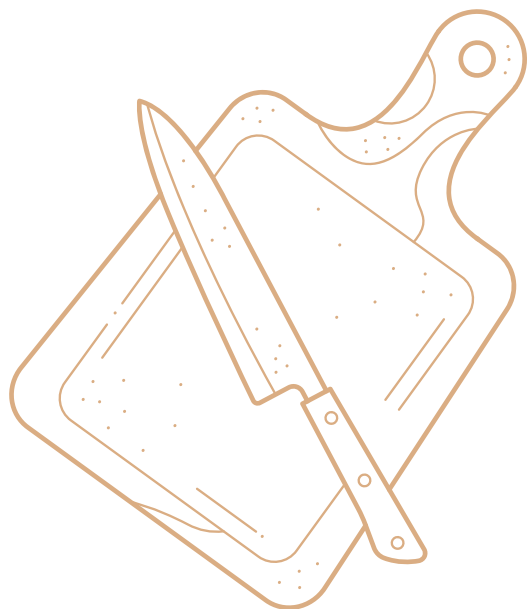
PLANK TO SHARE

VISPLANK.....p.p. 32.50

VLEESPLANK.....p.p. 32.50

SURF & TURFPLANK.....p.p. 32.50

→ *favoriet*



- HOOFDGERECHTEN -



Bij uw hoofdgerecht

Uw hoofdgerecht wordt geserveerd met groentegarnituur, patatas bravas en een seizoenssalade. De Tomahawk is ons pronkstuk, niet voor niets dé favoriet van onze Siem!

Dry-aged

Vlees uit de dry-aged kast is een puur genot voor uw smaakpapillen. Vraag naar de mogelijkheden.

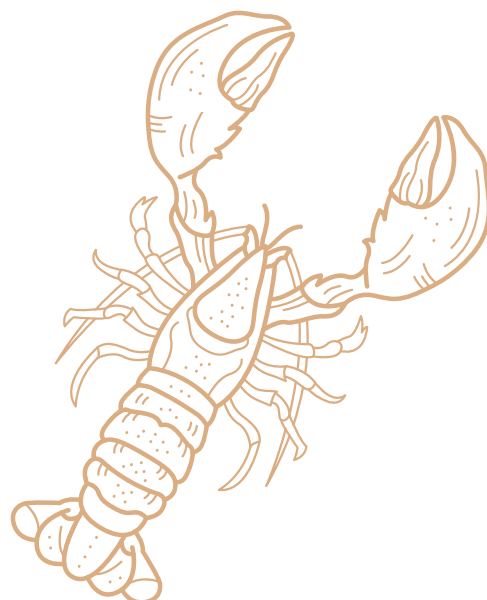
DRY-AGED KAST



Vlees uit de dry-aged kast is een puur genot voor uw smaakpapillen. Het vlees hangt langzaam te rijpen onder de beste omstandigheden. Dit geeft het vlees een mooie structuur en smaak. Onze tip: het delen van een tomahawk, een must-try voor de échte vleesliefhebber.

VEGA STEAK.....	19.00
GEGRILDE KNOLSELDERIJ / GEPOFTE TOMAAT / KROKANTE UI	
ASPERGE-ZALMSALADE.....	22.00
GEROOKTE ZALM / GROENE ASPERGES / GEPOCHEERD EI / KOMKOMMER / GEMENGDE SLA / KAPPERTJES / MOSTERD-DILLEDRESSING / CROUTONS	
TONIJNSTEAK.....	27.50
LAMSRACK.....	32.50
RIBEYE (300 GRAM).....	32.50
TOURNEDOS (180 GRAM / 360 GRAM).....	32.50 / 47.50
KREEFT (HELE KREEFT).....	37.00
TOMAHAWK (VOOR TWEE PERSONEN).....	90.00

→ **favoriet**



- DESSERTS -

CHEF'S DESSERT.....8.50

TRIO VAN CHOCOLADE.....9.50

MACARON.....10.50

MACARON / SABAYON / SINAASAPPEL

→ *favoriet*

GRAND DESSERT.....12.50

SAMENGESTELD DOOR DE CHEF

KAAS

KAASPLANK.....15.00

SELECTIE VAN KAZEN UIT HET ASSORTIMENT VAN BOURGONDISCH LIFESTYLE



Bourgondisch Lifestyle

Onze leverancier Bourgondisch Lifestyle levert al jaren de beste kazen. Team Bodega proeft ze regelmatig en kiest zorgvuldig de lekkerste kazen voor u uit. Wij creëren een echte beleving bij u aan tafel, mogen wij u verrassen?

