

## ONTBIJT

/OCHTEND TOT 11:30/

### PANCAKES **8**

Met vers fruit en huisgemaakte cascara siroop.

### GRANOLA **8**

Met walnoten, zonnebloempitten, rozenblaadjes, Jersey yoghurt en appelcompote.

### CAPRIOLE ONTBIJTPLANK **11,5**

Desembrood, kaas, ham, gepocheerd ei, granola, Jersey yoghurt en pancake met huisgemaakte cascara siroop.

## ONTBIJT & LUNCH

/OCHTEND EN MIDDAG TOT 16:00/

### FRENCH TOAST **9**

Wentelteefje van brioche brood met vanilleyoghurt, appelcompote, kaneelsuiker en verse vijg.

### TOAST AVOCADO **11**

Met gepocheerd ei.

### SHAKSHUKA **11**

Eieren gepocheerd in tomatensaus met puntpaprika, kikkererwt, peterselie en feta. Geserveerd met volkorenpita.

## LUNCH

/MIDDAG TOT 16:00/

### SANDWICH HUMMUS HALLOUMI **10**

Met rode bietenhummus, gebakken halloumi, mizuna en pompoenpitjes.

### PITA TOSTI **6,5**

Volkorenpita met ham en kaas.

### SANDWICH PEPESAN MAKREEL **10,5**

Gestoomde mild pittige makreel met sambal, zoetzure komkommer en little gem.

### SOEP **8**

Soep van de dag.

### SANDWICH PULLED PORK **12,5**

Met harissa, wortelsalade met rozijnen, zoete knoflooksaus en dukkah.

### CROQUETTEN **12,5 / 13,5**

2 Kellenaers rundvleescroquetten of garnalencroquetten met desembrood.

### SANDWICH ROAST BEEF **12,5**

Dungesneden rundvlees met mierikswortel mayonaise, radijs en compote van ui.

### TABOULEH SALADE **13,5**

Bulgur met verse kruiden, jonge spinazie, tomaat, radijs, komkommer, granaatappelpitjes, feta, amandeltjes en limoendressing.

### JERK CHICKEN BURGER **17,5**

Tante Door kipburger met Jamaicaanse jerksaus, mangosalsa, avocado en little gem. Geserveerd met frites en mayonaise.

### GAMBA SALADE **15,5**

Black Tiger garnalen met miso-sesamdressing, edamame, groene appel en mesclun.

## DESSERTS

/MIDDAG TOT 16:00/

### PANNA COTTA **10**

Geparfumeerd met Paso Fino koffie, mascarpone mousse met Guatemala koffie, bonbon van karamelchocolade met Flores koffie en schots van brosse chocolade.

### ANANAS **10**

Zacht gegaarde ananas met matcha parels, ananas sechuan gazpacho, crème van kokos en pure chocolade, limoensorbet en kokos kletskep.

### KAAS **12,5**

Lady Blue, Tynjetaler en Vieux pané geserveerd met vijgenbrood, walnoot en kweepeerchutney.

### ZOET VAN DE BAR

Dagelijks wisselend assortiment taarten.

## HAPJES

/MIDDAG EN AVOND DOORLOPEND/

### BROOD 4,5

Desembrood, roomboter, olijfolie en muhammara.

### OESTERS 6 / 8

2 Fines de claires naturel of aangemaakt met Hermit gin, komkommer en grapefruit.

### CHARCUTERIE & KAAS 10

Plankje met fijne vleeswaren en kaas geserveerd met cornichons.

### BITTERGARNITUUR 8,5

6 Kellenaers rundvlees bitterballen of 6 Haagse groentecroquetten.

### YAKITORI 7

4 kipspiesjes met teriyaki saus.

### CAPRIOLE BORRELMIX 17

4 rundvlees bitterballen, 4 groentecroquetten en 4 yakitori spiesjes.

## DINER

/AVOND VANAF 17:30/

### Voorgerechten

#### SOEP 8

Soep van de dag.

#### GROENTEBEIGNET 15

Beignet van wortel met halloumi, citroencrème, courgette parels en za'atar crisp.

*Pinot Grigio Bottega Vinai 6,8*

#### ZALM 15

In tandoori gemarineerde zalm met rettich, koolrabi, groene appel en koriander vinaigrette.

*Marsanne Le Pinada 4,7*

#### KALF 15

Tartaar van kalfsvlees met vadouvan mayonaise, zoetzure pompoen, creme van pompoen, mizuna, vadouvan cracker en mosterdzaad vinaigrette.

*Chardonnay Les Grès 5,3*

#### BUIKSPEK 15

Met ponzu gelakt buikspek, bundelzwam, structuren van oerwortel, zure room en sesam tuille.

*Verdejo Finca Tresolmos 5,8*

### Hoofdgerechten

#### JERK CHICKEN BURGER 17,5

Tante Door kipburger met Jamaicaanse jerksaus, mangosalsa, avocado en little gem. Geserveerd met frites en mayonaise.

*Capriole Cascara Blond 4,7*

#### LENTETUIN 21

Soufflé van aardappel met meiknol, patisson, bospeen, crème van zeekraal en kruim van zwarte olijven.

*Pinot Noir Principato 4,7*

#### DORADE 24

Filet van dorade met bulgur, mais, roma tomaatjes, gebakken little gem en saus van saffraan en limoen.

*Verdejo Finca Tresolmos 5,8*

#### LAM 24,5

Hollands lam met crème van witte bonen en gezouten citroen, doperwtjes, mini bospeen, charlotte aardappel en lamsjus met dragon.

*Barbera Montej Rosso 5,8*

#### PICANHA STEAK 26,5

Freygaard Sashi uit Finland met auberginekaviaar, shiitake, groene asperges charlotte aardappel en een jus van rode wijn.

*Shiraz Terra Barossa 6,8*

### Desserts

#### PANNA COTTA 10

Geparfumeerd met Paso Fino koffie, mascarpone mousse met Guatemala koffie, bonbon van karamelchocolade met Flores koffie en schots van brosse chocolade.

*Rietvallei Muscadell 4,5*

#### ANANAS 10

Zacht gegaarde ananas met matcha parels, ananas sechuan gazpacho, crème van kokos en pure chocolade, limoensorbet en kokos kletskep.

*Rietvallei Muscadell 4,5*

#### KAAS 12,5

Lady Blue, Tynjetaler en Vieux pané geserveerd met vijgenbrood, walnoot en kweepeerchutney.

*Romate Pedro Ximénez 5,5*

#### ZOET VAN DE BAR

Dagelijks wisselend assortiment taarten.

*Dieetwensen of allergeneninformatie?*

*Laat het weten aan een van onze medewerkers. Voor een gezelschap vanaf 13 personen bieden wij u bij het diner diverse menu opties aan.*

Frites: 4,5 Groente: 3,5 Salade: 3,5

## CHEF'S MENU DINER

/AVOND VANAF 17:30/

3-GANGEN DINER 39,5

4-GANGEN DINER 45

5-GANGEN DINER 52,5

3-GANGEN WIJN 15

4-GANGEN WIJN 20

5-GANGEN WIJN 25

*We verzoeken u vriendelijk om per tafel te kiezen voor het chef's menu of à la carte diner.*

Op maandagavond serveren we het 3-gangen chef's menu voor € 27,50

Capriole Café is Pin-only.