

BLIK

Bistro - Bar

Met Blik draait alles om smaak, creativiteit en het beste uit de regio. We werken met zoveel mogelijk lokale ingrediënten als basis, maar laten ons inspireren door smaken van over de hele wereld. Toegankelijk en herkenbaar, maar altijd met een twist – verrassend, speels en bovenal smaakvol.

Klassieke invloeden? Zeker. Maar dan op onze eigen, eigentijdse manier. Welkom bij Blik, waar smaak een nieuwe dimensie krijgt.

BLIKVANGERS

ZEEUWSE OESTERS
drie - zes - negen

STEAK TARTAAR
per twee personen

CHARCUTERIE
Jambon Iberico Belotta

KAVIAAR *50 gram*
Toast, zure room, bieslook

CHAMPAGNE *Per glas*
G.H. Mumm Cordon Rouge
G.H. Mumm Le Rosé



BLIK

Menu

VOORGERECHTEN

- AVOCADO - gevuld met guacamole, tomaat & ricotta
- ZALM - tartaar, dille, karnemelkvinaigrette & krokante aardappel
- DORADE - ceviche van dorade met citrus, watermeloen, koolrabi & shiso
- BURATTA - gepofte bietensalade, burrata, basilicum, kruidencrème & aceto bietenjus
- STEAK TARTAAR - 64 graden ei, kappertjes, gerookte sjalot, augurk & mosterdgelei
- OESTERS - gemarineerd met komkommer, ponzu, ingelegde chili peper, krokante zeewier
- RENDANG DUMPLINGS - wasabi mayonaise, ingelegde gember & Aziatische vinaigrette
- PICATTA VAN BOERDERIJKIP - met kruiden en specerijen, wortels uit de oven & frisse couscous

WARME TUSSENGERECHTEN

- COQUILLE - bloemkool, Marokkaanse pesto, frisse paprika, vadouvan & limoen
- RAVIOLI - van ricotta en paddenstoelen met Parmezaan & cappuccino van paddenstoelen
- WARME OESTERS - met aardappel, prei, hollandaise & kaviaar
- REUZEGARNALEN - met tomatenrijst & peterselie-knoflookjus

HOOFDGERECHTEN

- KABELJAUW - doperwt, cantharellen & kerrie-beurre blanc
- ZALMSCHNITZEL - met remouladesaus, citroen-geprakte aardappel, bieslook & bosui
- OPEN RAVIOLI 'PESTO' - aubergine, gedroogde tomaat, pasta & Parmezaanse kaas
- ZACHT GEGAARD KALF - met aardappelcrème, klassieke kalfsjus & gestoofde groenten
- RIB-EYE GEGRILD 'OP HOUTSKOOL' - frisse kropsla, lavas & Provençaalse aardappel
- IBÉRICO VARKEN - aioli & chimichurri
- LAMSRUG - met Provençaalse artisjokken, oregano & krachtige lamsjus
- VOL-AU-VENT VAN BOERDERIJKIP - crèmesaus met kippenlevertjes, champignons, knolselderij, dragon & hollandaise

DESSERT

- ABRIKOZENSORBET - flan van duindoornbes & gekarameliseerde noten
- TIRAMISU 'BLIK' - alles herkenbaar, maar net even anders
- SAFFRAANMOUSSELINE - met aardbeien, meringue, witte chocolade & limoen
- LUCHTIGE YOGHURT - met groene shiso-sake-sorbet, frambozen & zure matten
- DAME BLANCHE 'SOEZEN' - vanille-ijs, chocolade & huisgemaakte soezen *To share*
- ASSORTIMENT BIJZONDERE HOLLANDSE KAZEN - Portie XS • Portie XL

