




---

# BARRIQUE

---

Havenstraat 106  
1404 EM bussum

 035-888 30 85

 [info@barriquebussum.nl](mailto:info@barriquebussum.nl)

 [www.barriquebussum.nl](http://www.barriquebussum.nl)



**PLANK BARRIQUE** (vanaf 2 personen te bestellen) € 29,50 p.p.

Een proeverij van onze kaart. De chef stelt een plank voor u samen met verschillende gerechtjes.

Het concept van Barrique is om samen te genieten van een uitgebreide borrel. Al onze gerechten zijn tussengerechten.

#### VLEES

**Carpaccio** – Van gerookte runder rib-eye met truffelmayonaise en oude kaas € 14,75

**Pata Negra** – Op gebakken brioche met truffel mayonaise en gekarameliseerde ui € 19,75

**Pastrami** – Met madrasschuim, gepofte cherry tomaat en krokantje van Parmezaan € 14,50

**Kalfstartaar** – Met zwarte sesam en crème van inktvisinkt € 16,25

**Lamsrack** – Met een pistache korst, sinaasappeljus en crème van truffel aardappel € 27,50

**Tataki van bavette** – Gemarineerd in miso € 17,50

#### VIS

**Sashimi van zalm/tonijn/yellowtail** – Met soja, gember, wasabi en furikaki € 18,50

**Tonijntartaar** – Met sojatapioca parels, emping en gembermayonaise € 17,50

**Coquilles met buikspek** – Met zacht gegaard buikspek, oosterse mousse en zwarte knoflook crème € 24,50

**Pulpo** – Met een espuma van gebrande paprika € 17,50

**Zalm carpaccio** – Gemarineerd op rode bieten en gin met een mierikswortel en dragon mayonaise € 16,50

**Lobster roll** – Tartaar van kreeft op een brioche broodje € 24,50

#### VEGA

**Gerookte burrata** – Met verse mango en een passievruchten krokant € 11,50

**Krokante citroenpolenta** – Met basilicum mayonaise, Parmezaanse kaas en radijs € 9,75

**Peren tarte tatin** – Met taleggio en yoghurtijs € 10,25

**Groene asperges** – Gegrilde met een gepocheerd ei, truffel en Hollandaisesaus € 15,25

**Ravioli van citroen en ricotta** – Met pecorino en beurre blanc van citroengras € 11,75

**Huisgemaakte spaghetti** – Met verse truffel en paddenstoelen € 15,50

#### SPECIALS

##### Creekstone Black Angus

Dit is het beste wat de wereld te bieden heeft op het gebied van rundvlees! De Creekstone Farms hebben hoge standaarden en dit proef je terug in dit product. Het Black Angus vlees heeft een malse structuur en een zacht zoete smaak door het maïs dieet wat de runderen de laatste 100 dagen krijgen. Het vlees is gemarmerd met zachte vetten die smelten tijdens het bereiden. Voor elke vlees liefhebber is dit een must! Het vee graast op de uitgestrekte open weiden van het mid-westen van Amerika (Kansas, Nebraska en Oklahoma). Hierbij volgen de fokkers het uitstekende USDA-programma voor Non Hormone Treated Cattle. Dit waarborgt dat de dieren geen hormonen, antibiotica of dierlijke grondstoffen krijgen toegediend.

**Entrecote (per 200 gram te bestellen)** € 30,00

**Ribeye (per 250 gram te bestellen)** € 40,00

(Onze steaks serveren wij standaard met een aardappelmousseline en spinazie)

**Weide rund Tomahawk (+/-1kg)** € 87,50

Bereid op de BBQ en gereserveerd met groente garnituur en friet

**Jumbo Tiger prawns** € 34,50

##### Bijgerechten

Rozenval aardappels € 4,50

Friet/ zoete aardappelfriet

Gegrilde groenten

Groene salade

#### DESSERT

**Passievrucht taartje met yoghurtijs** € 9,50

**Scroppino** € 9,50

**Eton Mess** € 9,50

**Combinatie van chocolade** € 9,50

**Kaasplateau** (3 verschillende kazen) € 16,00

**Dessertplank van de chef** – De chef maakt een plank voor u met verschillende desserts. € 18,50

#### DESSERTWIJNEN

**Elysium** – Black Muscat, California, USA € 8,50 € 50,00

**Banyuls** – Grenache Noir/Grenache Gris, Languedoc & Roussillon, Frankrijk € 7,50 € 36,50

**Monteagudo** – Pedro Ximenez, Jerez, Spanje € 7,50 € 42,50

**Sauternes** – Sauvignon Blanc/Semillion, Bordeaux, Frankrijk € 8,50 € 50,00