

## ALLE DESSERTS EN KAAS 8.50 EURO

ALL DESSERTS & CHEESE 8.50

### GRIESMEEL MET AALBESSEN EN KANDIJKOEK

Semolina with currants and candy cloth

### SURPRISE EITJE MET KOFFIE EN ABRIKOOS

Suprise egg with coffee and apricot

### CHOCOLADE MET BLAUWE KAAS

Chocolate with blue cheese

### GEPOCHEERDE APPEL MET FUDGESAU EN HAZELNOTTIJS

Poached apple with fudge and hazelnut ice cream

### PLATEAU MET 3 KAZEN

Cheese-platter  
3 different kinds of cheese

### PLATEAU MET 5 KAZEN (+4.50)

Cheese-platter  
5 different kinds of cheese

## FIRMA DRUIVENSUIKER – ONZE WIJNMANNEN

Dit zijn de mannen waar wij graag het glas mee heffen. En onze wijnkaart mee samenstellen. Firma Druivensuiker, drie mannen met Bistrobar-roots en Berliner-hartslag, gelooft in enthousiaste wijn(kennis) en traint ons personeel sinds dag één. Wil jij ook meer weten van wijn? We mogen een leuk cadeautje verloten op deze menukaart!

## WIN EEN WIJNCURSUS VOOR 2

Sjoerd, Tim en Bastien geven namelijk een beginnerswijnkursus (t.w.v. 198,00 euro) voor twee personen in Nijmegen weg. Check onze Facebookpagina en doe mee!

Ow ja, volg ons en de mannen sowieso online- op Facebook & Instagram maken zij binnenkort de winnaar bekend!

DOE MEE!



### "WAAR GEHAKT WORDT VALLLEN SPRAANDERS"

Aldus huisadviseur Ron, en daar zijn wij het helemaal mee eens! Dus was er iets niet in orde? Hebben we fouten gemaakt die schreeuwen om verbetering? Heb je een gouden tip? Doen! Samen maken we mooie dingen. Een mailtje naar [info@bistrobarberlin.nl](mailto:info@bistrobarberlin.nl) volstaat, we reageren altijd.

Thijs van Gastel en Frank Goossens

### DRESSED TO DREAM OF...

Berlijn heeft het. Bistrobar Berlin heeft het: een eigenwijze, modebewuste brigade. Open minded en met durf gedragen. Smaakvol? Check it yourself!



### DE MANNEN

Coef Conceptstore | Van Wolderenstraat 76-80

Coef Lifestyle for Men | Ziekerstraat 185-187

### DE VROUWEN

Kameleon | Ziekerstraat 132

KAMELEON



Hallo. Wij zijn Berlin.

## Bistrobar Berlin

## Menu

19.4.1



Vier. Opvolger van drie, voorbode voor nummer vijf. Berlin duikt deze winter de vierde rondgang in. Het vierde jaar met de blik gericht op nieuwe gewaagde culinaire inspanningen en verrassingen, gebaseerd op de vier seizoenen, de vier windstreken en de vier elementen.

Met frisse blik en gezonde kleur op de wangen smeeden we nieuwe plannen, werkten gedurfde voornemens verder uit. Om het kwartet vol te maken zoals je van ons gewend bent. Altijd hongerig naar nieuws, altijd aanstekelijk enthousiast.

We maken er een mooi vierde jaar van. Genieten.

Namens team Berlin,  
Frank Goossens en Thijs van Gastel

## COCKTAILS

### ESPRESSO MARTINI

'Wake me up, and then fuck me up' was de opdracht voor barman Dick Bradsell in het London van de 80's. Espresso, Kahlua en een goede scheut wodka. Semi-klassieker.

10.00

### PINK PISCO DISCO

Grab'm by the grapefruit! Frisse Pisco based cocktail geserveerd met gember.

10.50

### THE WOLVERINE

Vlijmscherpe brandy based cocktail van Rooster & Wolf, citroensap, Peachtree en simple syrup. Zet daar je klauwen maar eens in!

10.50

### BERLIN MEETS MOSCOW MULE

Good old American cocktail, from Russia with love. Berlin Brandstifter Wodka, vers limoensap en Fever Tree Ginger Beer.

12.00

### RUM OLD FASHIONED

Gentlemen's choice. Geserveerd met een bitterzoete glimlach van oude Schotse rum en sinaasappelschil.

9.50

## GIN & TONIC

### MOON

Gestookt door de Moor uit Aalst. Hit in de Belgische barscene, goesting voor Fever Tree Tonic Water, kaneel en basilicum.

14.80

### PÛCINQUE

Attenzione Amici, deze Italiaanse vrienden maakten een premium gin die smeekt om tonic, limoen en verse salie.

11.80

### COPPERHEAD CLASSIC OF COPPERHEAD GIBSON

Wat doe jij? Drink de champagne onder de gins als Bollywood-ster met zoethout en sinaasappelzeste of speel het strak: met

13.80

### WICKED WOLF

Handcrafted topgin uit Exmoor (UK). 11 Botanicals, Fever Tree Mediterranean Tonic, rozemarijn en grapefruit. Wicked!

11.80

## THE SOCIAL NETWORK

Delen is verbinden, en verbinden is Berlin. Deel jouw Berlin moment eens met je vrienden, tag ze in je post en vergeet ons zeker niet! #bistrobarberlin



wifi netwerk\_  
#BISTROBAR BERLIN

wachtwoord\_  
VERBINDING

instagram\_  
#BISTROBARBERLIN

facebook\_  
WWW.FACEBOOK.COM/BISTROBARBERLIN

website\_  
WWW.BISTROBARBERLIN.NL

adres\_  
DAALSEWEG 1517  
6521 GE NIJMEGEN, THE NETHERLANDS  
telefoon\_ 024 360 3303  
INFO@BISTROBARBERLIN.NL

## VAN ONZE HUISADVISEUR

"3 jaar geleden samen van start, 3 jaar later trotser dan ooit tevoren. Op naar een mooi nieuw jaar en een eerste lustrum in het verschiet!"

RON BLAAUW

## HENDRICKS

Gin-tonic, ladies? Here we go! Vlierbloesem tot de boezem. Een klassieker. In the mix met komkommerslices en Fever Tree Elderflower Tonic.

10.80

## BERLINER BRANDSTIFTER

Berlin's GT, geserveerd met Fever Tree Elderflower Tonic en een frisse lik Granny Smith

11.80

**TIP!**  
**Champagne**  
**by the glass**  
**11.00**

## Menu

### STARTERS

#### DESTERS, SJALOTTEN EN AZIJN

Oysters, shallots and vinegar

p.st. 3.00 / 6 st.16.00

#### KREUZBERG DUMPLINGS

The winning Expedition Kreuzberg dish which makes old and new Berlin come together

7.50

#### CECINA DE LEÓN MET COPPA VAN IBÉRICOHAM EN GEDROOGDE TOMAATJES

Cecina de León with Coppa Ibérico and dried tomatoes

14.00

#### GEMARINEERDE OLIJVEN EN MANCHEGO

Marinated olives and manchego cheese

5.00

#### MACARONS VAN WALNoot MET EENDENLEVER EN RODE KOOL

Macarons of walnut with duck liver and red cabbage

3st. 11,50 / 4st. 14.50 / VEGA st. 3.00

### ALLE GERECHTEN 11.00 EURO

ALL DISHES 11.00 EURO

Klaar om écht kennis te maken met de term bistrobar? Chef-kok Fedor Kok stelde, in samenwerking met Ron Blaauw, deze kunstwerkjes samen. Niet alledaagse combinaties met durf gepresenteerd. Even een snelle hap, of blijven prikken tot de keuken sluit? Je kunt jouw diner naar eigen smaak en aantal gangen invullen.

**ALLE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD IN HET FORMAAT VAN EEN TUSSENGERECHT**

#### BERLIN'S STEAK TARTAR VAN RUNDERHART MET MISO, PINDA EN THAISE BASILICUM

Berlin's steak tartar of bovine heart with miso, peanuts and Thai basil

#### 'PIZZA' POMPOEN MET OUDE

#### RAVENSWAARD, SAVORA EN VELDSL

Crispy pizza with pumpkin and Ravenswaard, savora and dandalion salad

#### DESTER MET KROKANTE KALFSHERSENEN EN AARDPEER

Oyster with crispy veal brains and Jerusalem artichoke

#### PITABROODJE MET TONIYN, SPITSKOOL EN CURRYMAYONNAISE

Pitabread with tuna, oxheart cabbage and curry mayonnaise

#### LICHT GEROOKTE ZALM MET DUKKAH GEZOUTEN CITROEN EN ZURING

Lightly smoked salmon with dukkah, salted lemon and rumex

#### JAPANESE STYLE CEVICHE VAN INKTVISLAMELLEN

Japanese style ceviche of squid

#### ROMIGE MESSEKLEVER MET KNOLSELDERIJ EN KROKANT GEROOKTE APPELSTROOP

Typical Dutch cheese with celeriac and crispy smoked apple syrup

#### BBQ SPITSKOOL MET ANCHOÏADE EN KNOFLOOK

BBQ oxheart cabbage with anchoïade and garlic

#### COQUILLE MET GROENE CURRY EN SPRUITENBLAD

Scallops with green curry and sprout leaf

#### ZEEUWSE MOSSELEN MET JUS VAN GEROOKTE SPROT EN GIN

Zeeuwse mussels with jus of smoked sprat and gin

#### SCHELVIS MET JUS VAN KANEEL EN AARDSE SMAKEN

Haddock with cinnamon gravy and earthy flavors

#### PADDENSTOELEN MET DONKERE CHOCOLADE EN AMANDEL

Mushrooms with chocolate and almond

#### PERUAANS STOOFFVLEES VAN HOLLANDSE GEIT

Peruvian stew of Dutch goat

#### LOW & SLOW LAMSVLEES MET AUBERGINE EN SESAM

Low & slow lamb with aubergine and sesame

#### GROENE PEPER VAN DE BBQ MET HARISSA EN GEROOKTE YOGHURT

Green chilli of the BBQ with harissa and smoked yoghurt

#### WITLOF IN SAMBALKARAMEL MET GEKONFIJTE EN GEBAKKEN POLDERGANS

Chicory in sambal-caramel with candied and fried goose

#### SPARE RIBS MET HUISGEMAAKTE SAMBAL

Spare ribs with homemade sambal

#### FRIETEN VAN VUURENS MET KRUIDENMAYO

Locally famous fries, made by Vuurens with herb mayonnaise

4.25

### SPECIALS: MEAT LOVING GOOD

Slijp de messen en stroop je mouwen op. Berlins huisslager Barry, ook die van Ron dus, heeft twee ontzettend fijne stukken vlees op de kaart gezet. Durf jij te delen? Lekker met zijn tweeën, drieën of met zijn vieren...

#### HEREFORD STAARTSTUK

45.00

#### ZUID-AMERIKA, +/- 450 GRAM, BEARNAISE, FRIETEN

Mooi stuk van het rund met randje vet, super bite, volle vleessmaak

Hereford rump roast South America, +/- 450 gram, bearnaise and fries  
Beautiful piece of beef with some lard, super bite, strong meaty taste

#### AUSTRALISCHE ANGUS TOMAHAWK, +/- 650 GRAM, BEARNAISE, FRIETEN

70.00

Ribstuk met bot, graan gevoerd en dat proef je. Voor de echte liefhebber

Australian Angus Tomahawk, +/- 650 gram, bearnaise and fries  
Cutlet with bone, grain fed and you will find out. For real meatlovers



### FISH TALES

#### BERLIN'S KABELJAUWKOP MET SIDE DISH : CREMEUX

Dé special voor echter Berliner durfals. Lekker brutaal, zijdezacht en no waste. Cremeux van limoen en appel, bleekselderij, bieslook en skyr

35.00

Berlin's cod's head A special for true Berliner daredevils. Very cheeky, silky and no waste. Cremeux of lime and apple, celery, chives and skyr

### DAGVANGST

Vraag naar wat Fedor, onze chef-kok, vandaag heeft weten te bemachtigen. Altijd vers en in het seizoen

Dagprijs

Catch of the day. Ask what our chef managed to buy for you at the market today. Always fresh and in season

Daily price

ALLERGENEN: VOEDSELALLERGIE? GEEF HET DAN TIJDIG DOOR AAN DE BEDIENING