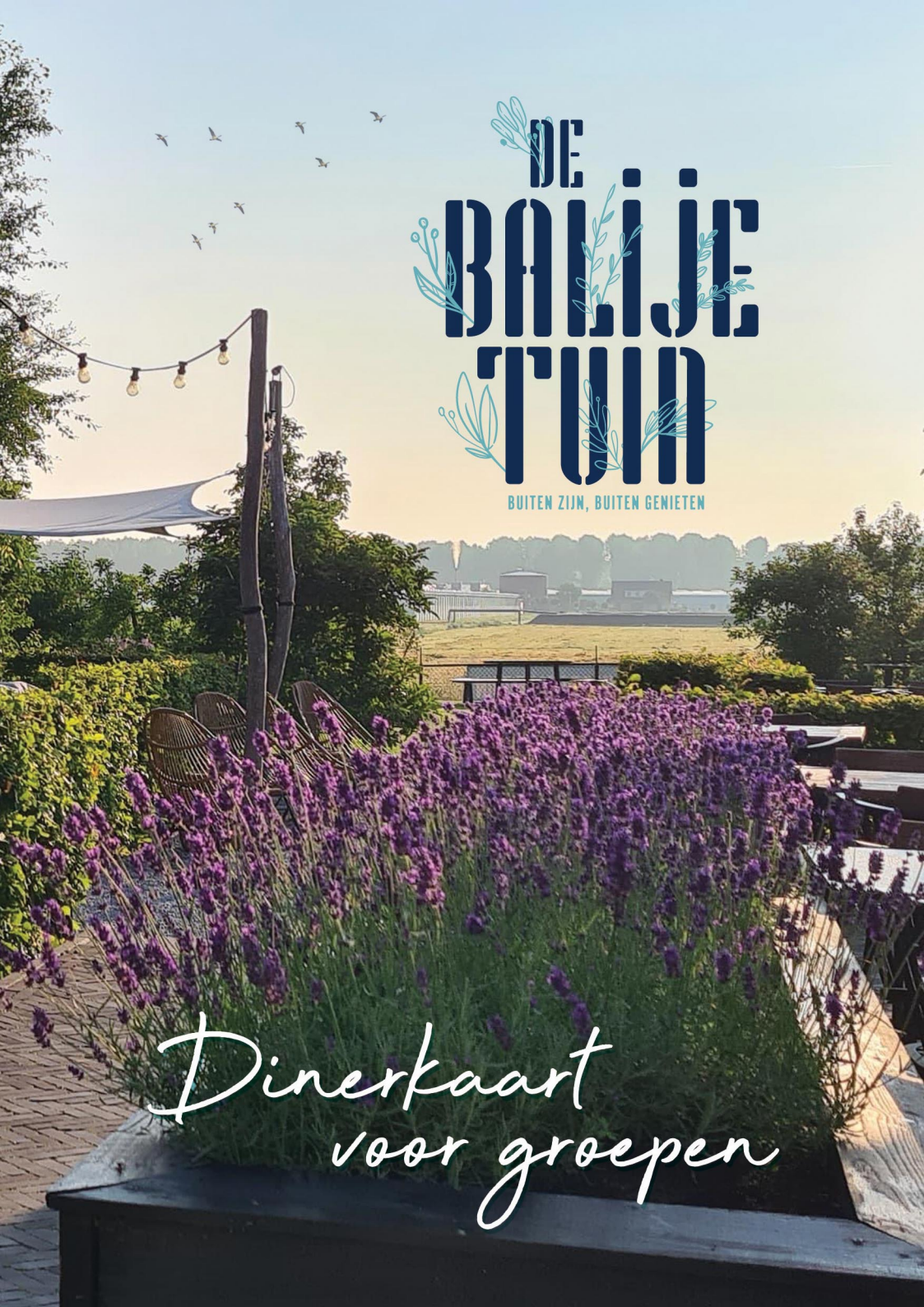




DE BALIJE TUIN

BUITEN ZIJN, BUITEN GENIETEN

*Dinerkaart
voor groepen*

Dinerkaart voor groepen

VOORGERECHTEN

Tomaat tartaar

Tomatentartaar aangemaakt met verse kruiden en een gepocheerd ei.

Salade zalm **ASC**

Gerookte zalm (120gr.) met kropsla en eikenbladsla, crème van avocado, thaise basilicum, groene asperge en groene appel.

Carpaccio **BIO**

Biologische rundercarpaccio met truffelmayonaise, rucola en Parmezaanse kaas.

HOOFDGERECHTEN

Kip Indo

Gemarineerde NoChicken stukjes met een frisse, grove cashewnotensaus, paksoi en cassave.

Ossenhaas **BIO**

Rundermedaillon (200gr.) met een lichte lak van teriyaki en kimchi.

Kabeljauw **MSC**

Kabeljauwhaas (200gr.) in rijke tomaat antiboise en verse kruiden uit eigen moestuin.

Bij alle hoofdgerechten wordt naar behoefte ruim voldoende verse friet met eigen Franse mayonaise op tafel geserveerd. 

DESSERTS

Sorbetijs 3 smaken

3 smaken sorbetijs. Aarbei, cassis en citroen ijs met slagroom.

Aardbei

Verse aardbeien, meringue, lemoncurd, maanzaad en aardbeien sorbetijs.

DuBalijs Bar

Onze eigen interpretatie van de bekende Dubai Bar! Chocolade met crunchy pistache vulling en pistache ijs.

 Vegetarisch  Veganistisch **BIO** Biologisch **ASC** Verantwoord gekweekte vis **MSC** Duurzame visserij

Heeft u een allergie? Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot het personeel. (glutenvrij + 1,5)