

HARRY'S

Since 1912

CHARCUTERIE

PER 40 GRAM

CHORIZO TRONCAL Spaanse worst met pimento en knoflook	3.00
CECINA DE LEON Spaanse runderham	4.00
CAPOCOLLO SEGARELLI Coppa uit Umbrië	4.00
PARMAHAM LEVONI gedroogde ham uit Parma	4.00
MORTADELLA MET TRUFFEL worst uit Bologna	4.00
SALAME NOSTRANO gedroogde worst uit Parma	3.00

ANTIPASTI

GROENE OLIJVEN	2.50
KOKKELS MET CITROEN EN PETERSELIE	5.50
TOAST MET SOBRASADA & GARNAAL	5.00
NORI CHIPS	3.50
GEROOSTERDE PADRON PEPERS	4.00
GARNALEN KROKETJE	5.00
AVOCADO, MANGO EN LIMOEN	4.50

VOORGERECHTEN

STEAK TARTAAR 110 GR.	14.50
STEAK TARTAAR 160 GR. met frites	23.50
SALADE NIÇOISE met verse tonijn	GROOT 19.50 KLEIN 14.50
CAESAR SALADE met kip	GROOT 18.50 KLEIN 12.50
MOZZARELLA met groene asperges, olijf en salsa verde	14.50
TOMATENSALADE met ansjovis en basilicum	14.50
KALFSTARTAAR met piccalilly en eroutons	15.50
CEVICHE VAN MAKREEL met avocado en limoen	15.50
SALMOREJO Spaanse tomaten crème met gedroogde ham en ei	13.50
PULPO met aardappel, bleekselderij en chorizo	17.50
SARDINES met artisjok, spek, oesterzwam en sardine saus	14.50

CHARCUTERIE

ASSORTIMENT

VOOR 2 PERSONEN 17.50

FRUITS DE MER

NORMANDISCHE OESTER

PER STUK 3.00
HALF DOZIJN 16.00
DOZIJN 32.00

GILLARDEAU OESTER

PER STUK 4.00
HALF DOZIJN 22.00
DOZIJN 44.00

PETIT PLAT FRUITS DE MER
TWEE VERSCHILLENDE OESTERS
GARNALEN, KOKKELS
EN SCHEERMESSEN
19.50

KREEFT MET MAYONAISE
HALVE 27.50 HELE 42.50

L U N C H M E N U

INCLUSIEF
KOFFIE OF
THEE

2 GANGEN*
27.50

3 GANGEN
34.50

*BINNEN ÉÉN UUR GESERVEERD

HOOFDGERECHTEN

SIMENTALER ENTRECÔTE 250 GR. met frites en Béarnaisesaus	34.50
LIMOUSIN RIBEYE 250 GR. met frites en pepersaus	29.50
ROODBAARS met doperwt, zeekraal en citroen beurre blanc	24.50
SPINAZIE RISOTTO met gepocheerd ei en oude kaas	KLEIN 14.50 GROOT 19.50
LIMBURGSE ASPERGES Capocollo, aardappel en ei	KLEIN 15.50 GROOT 20.50
KABELJAUW met venkel, artisjok en barigoule	25.50
LAM met asperges, geprakte aardappel en meiknolletjes	32.50
AUBERGINE met bulgur, harissa en komijn	19.50
EENDENBOUT met pompoen, couscous en ras el hanout	24.50
KREEFT THERMIDOR	HALVE 29.50 HELE 44.50

CÔTE de BOEUF

BLANC BLEU BELGE
OP HET BOT
met Béarnaisesaus

64.50 VOOR 2 PERSONEN

(BEREIDINGSTIJD
30 MINUTEN)

HARRY'S MENU

VOORGERECHTEN

KALFSTARTAAR MET PICCALILLY EN CROUTONS

of

TOMATENSALADE MET ANSJOVIS EN BASILICUM

TUSSENGERECHT

SARDINES MET ARTISJOK, SPEK, OESTERZWAM EN SARDINE SAUS

HOOFDGERECHTEN

EENDENBOUT MET POMPOEN, COUSCOUS EN RAS EL HANOUT

of

ROODBAARS, DOPERWTEN, ZEEKRAAL & CITROEN BEURRE BLANC

NAGERECHTEN

LEMON PIE MET MASCARPONE EN MERINGUE

of

KAAS ASSORTIMENT MET APPELSTROOP

3 GANGEN 36.50 OF 4 GANGEN 43.50

OSSOBUCO

MET SAFFRAAN RISOTTO

49.50 VOOR 2 PERSONEN

(BEREIDINGSTIJD 30 MINUTEN)

ON THE SIDE

FRITES & MAYONAISE	3.50
KROPSLA SALADE	4.00
GEBAKKEN AARDAPPELS	3.50
PAKSOI & SESAM	4.00
BULGUR & GRANAATAPPEL	4.50

DESSERTS

RABARBER	8.00
witte chocolade crème	
CHEESECAKE	8.00
frambozen & lange vingers	
MILLE FEUILLE	8.50
vanille parfait, appel & karamelsaus	
LEMON PIE	7.00
mascarpone & crumble	
AARDBEIEN	7.50
aceto balsamico & meringue	
HARRY'S ICE COFFEE	7.50
vanille ijs met tia maria	
KAAS ASSORTIMENT	12.50
appelstroop & druiven	

KOFFIE OF THEE

KOFFIE	2.50
THEE	2.50
ESPRESSO	2.50
DOPPIO	3.50
CAPPUCCINO	2.70
LATTE MACCHIATO	2.70

DESSERTWIJNEN

MUSCAT OTTONEL	8.00
GAILLAC, LOIN DE L'OEIL	7.00
GEWÜRZTRAMINER VTD	9.00
SAUVIGNON 'SWEETHART'	9.50
VIN DOUX NATUREL	6.25
FINE TAWNY PORT	4.75