

# HARRY'S

Since 1912

## CHARCUTERIE

PER 40 GRAM

CHORIZO TRONCAL Spaanse worst met pimento en knoflook	3.50
CECINA DE LEON Spaanse runderham	4.00
CAPOCOLLO SEGARELLI Coppa uit Umbrië	4.00
PARMAHAM LEVONI gedroogde ham uit Parma	5.00
MORTADELLA MET TRUFFEL worst uit Bologna	5.00
SALAME FINOCCHIONA gedroogde worst met venkel uit Toscane	3.50

## SNACKS

GROENE OLIJVEN	2.50
ARTISJOKKEN MET ANSJOVIS	3.50
BOERENPATÉ MET PICCALILLY	5.50
GEROOSTERDE PADRON PEPERS	4.00
GARNALEN KROKETJE	5.00
AVOCADO, MANGO EN LIMOEN	4.50
GEFRITUURDE MOSSELEN MET KERRIEMAYONAISE	5.50

## 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
EENDENBORST met mango, komkommer en hoisin	15.50
GEROOKTE SPROTJES met veldsla en schorseneren	14.50
WILDZWIJN HAM met gepofte aubergine, linzen en granaatappel	14.50
BUFFELMOZZARELLA met vijgen, walnoten en aceto balsamico	15.50
RUSSISCHE SALADE met gerookte makreel en haringkuit	14.50
PADDENSTOELEN met gepocheerd ei en Parmezaanse kaas	13.50
PULPO met topinamboer, gerookte amandel en beurre noisette	17.50

## CHARCUTERIE

ASSORTIMENT

VOOR 2 PERSONEN 18.50

## FRUITS DE MER

NORMANDISCHE OESTER

PER STUK 3.25  
HALF DOZIJN 18.00  
DOZIJN 34.00

GILLARDEAU OESTER

PER STUK 4.25  
HALF DOZIJN 24.00  
DOZIJN 46.00

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

KREEFT MET MAYONAISE  
HALVE 27.50 HELE 44.50

L U N C H

INCLUSIEF  
KOFFIE OF  
THEE

2 GANGEN\*  
27.50

3 GANGEN  
34.50

M E N U

\*BINNEN ÉÉN UUR GESERVEERD

HEEFT U EEN ALLERGIE?  
MELD HET ONS!

## CÔTE de BOEUF

BLANC BLEU BELGE  
OP HET BOT  
met Béarnaisesaus

67.50 VOOR 2 PERSONEN

(BEREIDINGSTIJD  
30 MINUTEN)

## HOOFDGERECHTEN

SIMMENTALER ENTRECÔTE 250 GR. frites en peper- of Béarnaisesaus	34.50
PATRIJS met spelt, pastinaak en crème volaille	29.50
LIMOUSIN RIBEYE 150 GR. met geroosterde ui, bospeen en harissa	27.50
KABELJAUW met bloemkool, Capocollo en hazelnoten	25.50
RISOTTO van saffraan met schaal- en schelpdieren	KLEIN 19.50 GROOT 25.50
WILDZWIJN WANGETJES met pompoen, couscous en koffiejus	26.00
SCHELVIS met rode biet, citrus en mierikswortel	24.50
BABA GANOUSH gepofte aubergine met tahin, koriander en naanbrood	19.50
KREEFT à la nage	HALVE 29.50 HELE 46.50

## HARRY'S MENU

VOORGERECHTEN

GEROOKTE SPROTJES, VELDSLAA EN SCHORSENEREN

of

EENDENBORST MET MANGO, KOMKOMMER EN HOISIN

TUSSENGERECHT

PADDENSTOELEN MET GEPOCHEERD EI EN PARMEZAANSE KAAS

HOOFDGERECHTEN

SCHELVIS, RODE BIET, CITRUS EN MIERIKSWORTEL

of

WILDZWIJN WANGETJES, POMPOEN, COUSCOUS EN KOFFIEJUS

NAGERECHTEN

CAROTCAKE MET NOTEN EN GEZOUTEN KAMEL

of

KAAS ASSORTIMENT, GERIJPT BIJ KAASAFFINEURS VAN TRICHT

3 GANGEN 36.50 OF 4 GANGEN 43.50

## HARRY'S BOUILLABAISSE

met toast en rouille

58.50 VOOR 2 PERSONEN

## ON THE SIDE

FRITES & MAYONAISE	3.50
SALADE VERTE & ZACHT EITJE	4.00
GEBAKKEN AARDAPPELS	3.50
SPRUITJES, SPEK & KASTANJE	4.50
BIETENSALADE & GEITENKAAS	4.50

## DESSERTS

KIWI	7.00
honingparfait & merengue	
CHEESECAKE	8.00
bramen & bastogne	
MILLE FEUILLE	8.50
vanille parfait, appel & karamelsaus	
CAROTCAKE	8.00
noten & gezouten karamel	
EARL GREY CRÈME	7.00
custard, krokante honing & citroen	
HARRY'S TIRAMISU	7.50
koffie & lange vingers	
KAAS ASSORTIMENT	12.50
gerijpt bij kaasaffineurs Van Tricht	

## KOFFIE OF THEE

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

## DESSERTWIJNEN

MOSCATEL DE SETÚBAL	6.50
GAILLAC, LOIN DE L'OEIL	7.00
GEWÜRZTRAMINER VTD	9.00
SAUVIGNON 'SWEETHEART'	9.50
VIN DOUX NATUREL	6.25
FINE TAWNY PORT	4.75