

# HARRY'S

since 1912

## CHARCUTERIE

CHORIZO TRONCAL Spaanse worst met pimento en knoflook	4.00
CECINA DE LEON Spaanse runderham	4.50
CAPOCOLLO SEGARELLI Coppa uit Umbrië	4.50
PARMAHAM LEVONI gedroogde ham uit Parma	5.50
MORTADELLA MET TRUFFEL worst uit Bologna	5.50
SALAME FINOCCHIONA gedroogde worst met venkel uit Toscane	4.00

## VOORGERECHTEN

CAESAR SALADE met kip	GROOT 18.50	KLEIN 12.50
STEAK TARTAAR 110 GR.	15.50	
STEAK TARTAAR 160 GR. met frites	24.50	
GEROOKTE UIENBOUILLON met wildzwijnham	11.50	
GEPOCHEERD EI met Capocollo en oude kaasschuim	15.50	
BRANDADE van bakkeljauw met garnaal en groene olijf	15.50	

## HOOFDGERECHTEN

SIMMENTALER ENTRECÔTE 250 GR. met frites en Béarnaisesaus	36.00
LIMOUSIN RIBEYE 250 GR. met geroosterde ui, bospeen en harissa	32.50
KABELJAUW met pasta fregola, pijnboompit en paprika	26.50
RISOTTO met bospaddenstoelen	GROOT 21.50 KLEIN 17.50
WILDZWIJN WANGETJES met spruitjes en kruidnageljus	26.50

## NAGERECHTEN

CHEESECAKE met bramen & bastogne biscuit	8.50
MILLE FEUILLE met vanille parfait, appel & karamelsaus	8.50
KWEEPEREN witte chocolade & steranijs	8.00
KAAS ASSORTIMENT	14.50

HEEFT U EEN ALLERGIE?  
MELD HET ONS!

## OESTERS

NORMANDISCHE OESTER  
PER STUK 3.50  
HALF DOZIJN 19.50  
DOZIJN 37.00

GILLARDEAU OESTER  
PER STUK 4.50  
HALF DOZIJN 25.50  
DOZIJN 49.00

## HARRY'S MENU

3 GANGEN  
37.00

4 GANGEN  
44.50

## CÔTE de BOEUF

blanc bleu belge op het bot  
met Béarnaisesaus

69.50 VOOR 2 PERSONEN  
(bereidingstijd 30 minuten)