

Lieve klanten,



Welkom in Split, eet smakelijk & geniet met volle teugen!
We werken met een wekelijks wisselende drank- en eetkaart (28/06 tem 2/07)
waarbij de gerechtjes bedoeld zijn om te delen met uw gezelschap.

Mogen wij U vragen om uw laatste gerechtje voor 21u15 & het laatste drankje voor 23u door te geven.

BUT FIRST, DRINK SUGGESTIONS

- **Suggestie wijn**

Wit:	Cuatro Rayas, Verdejo, Rueda, Spanje	€5,5/€25
Rosé:	La nuit tous les chats sont gris, Grenache, Gard (2020)	€5,5/€60 <small>(magnum)</small>
Rosé:	Whispering Angel, Cinsault, Grenache, Frankrijk (2020)	€45
Rosé:	Black Rosé by Estandon (2020)	€30
Rood:	Vinhas De Murça, Douro, Portugal (2020)	€5,5/30

- **It's that time of the year ..**

Rode sangria "Split Style"	€8,5
Are you the lemon to my tree? (Limoncello & Tonic)	€11

- **Streekbiertjes, perfect als aperitief**

St. Hubertus Tripel Blond (7,2%)	€4,5
Ruimtegist "Vie" hoge gistingpils (6,5%) of Ruimtegist "Nova" tripel	€4,5

- **Kacper's fresh cocktails of the month**

Sea Breeze (Grey Goose-Cranberry-Grapefruit-Lime)	€11,5
"Razzberry" Margarita (Razzberry – Patron Tequila – Cointreau – Lime)	€11,5
Virgin Sea Breeze (Cranberry-Grapefruit-Lime-Indian Tonic)	€8,5

- **Perfect mixers**

Sang de Pascual & Bionina "mister lemon"	€10
Midi Apéritifs & Fever Tree Mediterranean	€9,5

APPETIZERS

- Hummus op z'n Libanees met lauwe dipbroodjes	€9,5
- Mini kaaskroketjes met zongedroogde tomaat & verse tartaarsaus	€12,5
- Mini gandrahamkroketjes met zuiderse aioli	€14,5
- Mini garnaalkroketjes met verse noordzeegarnalen & verse tartaarsaus	€15,5
- Bruschetta "Split" met mozzarella, Italiaanse ham, kerstomaat & courgette	€15,5
- Bruschetta "Camembert" met perzik, vijg, blauwe bes & tijm	€15,5
- Chicken Yakitori met geroosterde sesamsaus, granaatappel & pijpajuin	€15
- Calamares à la Romana met limoen-lookdip	€14
- Nobashigarnalen met Oosterse dip	€16
- Zomeroesters (6 stuks) met Gin & Tonic-schuimpje en Noorse kruiden	€16,5
- Kroepoek met gravad lax-zalm, zure room en verse tuinkruiden	€16,5
- Patatas bravas met tomatensalsa & aioli	€10

LET'S SHARE (MEAT)

- Watermeloen, Italiaanse ham, feta & pesto €14,5
- "Rundscarpaccio" met truffelmayo, pijnboompitten & parmezaan €16,5
- Tataki "Thai Beef" €18,5
- Spicy meatballs met pittig mediterrane sausje €15,5
- Oosters stoofpotje "hoevekip" à la Tika Masala €21
- *Slow cooked* ribs à la Provençale met BBQ-dip €19,5

LET'S SHARE (FISH)

- Vitello tonnato met mi-cuit tonijn €18,5
- Tataki van tonijn met wakame en wasabimayo €19
- Sneeuwkrab met granny smith, zure room & guacamole €19
- Mosseltjes op z'n thaïs met yellow curry €21,5
- Oosters stoofpotje "Scampi" à la Tika Masala €22,5
- Carpaccio van St. Jakobsvruchten met prei & geroosterde sesamsaus €19,5
- Crunchy "Californian" Sushi met ingelegde gember, wasabi & sojasaus €15
- Langoustines (5x) met kruidenboter €23
- Ravioli met kreeft, bisque en rivierkreeftjes €23

LET'S SHARE (VEGI)

- Burrata met groene asperges, kerstomaat, amandel & lauw naanbrood €16
- Ravioli met bospaddestoelen & truffelroomsausje €21

SWEETS

- Tarte tatin met vanille-ijs €8,5
- Tiramisu met ananas, kokos, speculoos & Disaronno Amaretto €8,5
- Moeulleux au chocolat met vanille-ijs €8,5
- Witte chocolademousse met rode vruchtencoulis €8,5
- Frambozen sorbet met frambozenyoghurt-crunch €8,5
- Passievrucht sorbet met exotische vruchtencoulis €8,5
- Coupe Vanille-ijs "bourbon" met vers rode vruchten €8,5
- Citroentaartje met méringue & geroosterde amandel €8,5
- Crème brûlée met mango & passievrucht €8,5

