

Koken met Klaas - afhaalmenu -verkrijgbaar vanaf vrijdag 8 januari 2021-

Out of the box ...een tafel vol eten... een culinaire reis

Pickled vegetables (komkommer - bloemkool - paprika)
Salad fattoush (tomaat - komkommer - sla - olijf - citroen)
Grilled kefta (gekruid rundsvlees)
Grilled chicken tandoori
Grilled pork
Hummus (kikkererwten - tahin)
Baba ganoush (geroosterde aubergine - granaatappel)
Chimmichurri (rode ui - tomaat - chili - bladpeterselie)
Mango salsa (mango - koriander)
Labneh (yoghurt - za'atar met sesam, sumak en komijn)
Freekeh (oergraan - geroosterde amandelen)
Tabouleh Salade (bulgur - bosui - munt)
Knoflook en kruiden Flatbread

€37,5pp - min 2p

Aperotime


Tapasbox €12,5pp - min 2p
charcuterie d'Italie - olijf - artisjok - paprika
tapenade - bruschetta - Tête de Moine

Krokot Iberico - picklescrème €14/10st

Nobashigarnaal - zoetzuur €14/10st

Kibbeling - verse tartaar €14/10st

Garnaalkroketjes - de beste! €14/10st

 **Oosterse nem** - zoetzuur koriander €12/10st

Mousse van gerookte **zalm & heilbot**
versgebakken brood €14

Cocktails

Margarita €17/500ml = 4 cocktails
tequila - Cointreau - rietsuiker - limoen

Cointreaulipitan €15/500ml = 4 cocktails
Cointreau - veenbessen - limoen

IceTeaThai €15/500ml = 4 mocktails
citroengras - ananas - basilicum - ginger

-serveren op ijs-

Afhalen


Al onze gerechten zijn elke dag **verkrijgbaar**
vanaf vrijdag 8 januari 2021.

Proef je favoriete gerecht of
laat je verrassen!

Sharing Plate / Voorgerecht €17

Holstein
tartaar - olijvenpoeder - opgelegde selder

Zeebrugse garnaaftjes
tattjespap - ei - noisetteboter

 **Bloemkool structuren**
crème & gebakken - hazelnoot - Parmesan 24M

Meergrenanbroodjes €0,6/stuk

Nagerecht

Jacky café glacé €8pp - per 2p
koffielikeur Jack Daniels - vanille ijs


Kaasmeesterbox €15pp - min 2p
gerijpte kazen kaasmeesters Xavier David & Van Tricht
queso de Membrillo - walnoten met honing
vijgenfondant - notenbrood met rozijnen

Zalige zoetigheden €15/10 stuks
2 boules de Berlin - 2 chocolade moeulleux
2 pastel de Nata - 2 tartes tatin - 2 macaron

Hoofdgerecht €25

Brasvar entrecôte
saltimbocca - linzen- rood loof

Noordzeekrab
linguine - chili - bieslook - mollica met colatura olie

 **Shakshuka met feta & labneh**
tomaat - paprika - komijn - ei
feta - labneh - brood

Wijn

Champagne Monerat Brut €31/fles
Cava Portacelli Brut €16/fles

Chardonnay Riserva Kidia D.O 2018 Chili €18/fles
lekker bij vis, schaal-en schelpdieren, kaas

Shiraz Pinotage Goiya 2017 Z-Afrika €14/fles
lekker bij vlees, wild, pasta, kaas

Bestellen

Stel zelf je menu samen.

Mail of **bel** je bestelling door naar
klaas@kokenmetklaas.be
+32 478 458 429

