

RESTAURANT & BAR

# COLIJN

zo.10 mei 2026

*Moederdag*



## Sharing Menu

32,50 pp

11:00 - 17:00 uur

*Klein huisgemaakt*

### ASPERGE SOEPJE



### WRAP GEROOKTE ZALM

*met dille crème*

### FINGER SANDWICH

#### OLD AMSTERDAM

*met truffelmayonaise*

### FINGER SANDWICH

#### CARPACCIO

*met huisgemaakte pesto*

### ASPERGE MET ZALM EN EI

### SPAANSE TORTILLA

*van ei en aardappel*



### SCONE

*met geslagen room & marmelade*

### MACARONS & BONBONS

### HUISGEMAAKTE

#### CHEESECAKE

*van witte chocolade en rood fruit*

### HUIS GEDRAAID IJS

## High Wine Menu 49,50 pp

### Prosecco Brut

110 ml (Tenuta Baron)

*Italië, Veneto - Fris en toegankelijk met tonen van geel fruit en peer. Zachte afdrank*

### Crostini gerookte zalm

*Duurzaam gerookte zalm met crème fraîche*

### Verdejo

(Valdecuevas) 75 ml (ruim half glas)

*Spanje, Rueda - Aroma's van steenfruit als perzik en abrikoos met een beetje venkel. Zoals Verdejo moet zijn: aromatisch, fris en soepel*

### Tonijntartaar

*Aangemaakt met olijfolie, citroensap, bieslook.*

*Op een bodem van wakame, soyagel, wasabimayonaise en wasabi kroepoek*

### Calamari

*Van pijlstaart inktvis en knoflookdip*

### Maison Toi et Moi Cinsault rosé '24

*In de zonovergoten heuvels van Zuidwest Frankrijk groeit iets moois. Lichte zalmroze kleur.*

*Neus van klein rood fruit, cassis, frambozen en aardbeitjes. Fris en zacht.*

### Spiesje ossehaas

*Met bali saus*

### Yakitori

*Huisgemaakt spiesje van kippendij.*

### Pinot Noir

(Bon Vivant) 75 ml (ruim half glas)

*Frankrijk, Languedoc-Roussillon - Robijnrood met lekker zacht rood fruit en wat kruidigheid als zoethout. Aroma's van donkere kersen en zwarte bessen. Zachte afdrank met frisheid en elegantie*

### Gegrilde entrecote

*Flinterdun gesneden, met zeezout*

### Plateau fromage

*Met twee soorten kaas, notenbrood en vijgen jam*

### Sauternes Château Grand Jauga

40 ml (ruim half glas)

*Frankrijk, Bordeaux - Goudgeel, zoet, velourszacht en bordenvol met aroma's die variëren van gebrande hazelnoot tot amandelspijs, van gedroogde abrikoos tot maderijn*

### Mini crème brûlée

*Klassieke crème brûlée*

### BonBon

*Chocolade*