

RESTAURANT & BAR

# COLIJN

High Wine 49.<sup>50</sup> pp

*Special*

## RONDE 1

### PROSECCO BRUT 100 ML (TENUTA BARON)

*Italie, Veneto. Fris en toegankelijk met tonen van geel fruiten peer. Zachte afdronk*

#### Geserveerd met:

- Blini met gerookte zalm, crème fraiche en groene kruiden
- Dagverse oesters met vinaigrette met sjalotjes (alternatief voor oester)

## RONDE 2

### VERDEJO 100 ML (VALDECUEVAS)

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

#### Geserveerd met:

- Tonijntartaar aangemaakt met olijfolie, citroensap, bieslook. Op een bodem van wakame, soyagel, wasabimayonaise en wasabi kroepoek
- Calamari van pijlstaart inktvis en knoflookdip

## RONDE 3

### GRENACHE ROSE 100 ML (BON VIVANT)

*Frankrijk, Languedoc-Roussillon. Neus van klein rood fruit: rode besjes, frambozen en wilde aardbeien. Mooie lichte zalmroze kleur.*

*Levendig en fris met een kruidige afdronk*

#### Geserveerd met:

- Crostini met steak tartaar en truffelmayonaise
- Spiesje huisgemaakte yakitori van kippendij

## RONDE 4

### PINOT NOIR 100 ML (BON VIVANT)

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

#### Geserveerd met:

- Flinterdun gesneden gegrilde entrecote met zeezout
- Plateau fromage met twee soorten kaas, notenbrood en vijgen jam

## RONDE 5: supplement € 10,- pp

### SAUTERNES CHÂTEAU GRAND JAUGA 60 ML

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

#### Geserveerd met:

- Mini crème brulee • BonBon
- Bolletje huis gedraaid ijs

*Er staat altijd  
tafelwater op tafel.*

RESTAURANT & BAR

# COLIJN

High Wine 49.<sup>50</sup> pp

*Special*

## ROUND 1

### PROSECCO BRUT

#### 100 ML (TENUTA BARON)

*Italy, Veneto. Fresh and accessible with notes of yellow fruit and pear. Smooth finish*

#### Served with:

- Blini with smoked salmon, crème fraîche and green herbs
- Fresh oysters with shallot vinaigrette (alternative to oysters)

## ROUND 2

### VERDEJO 100 ML

#### (VALDECUEVAS)

*Spain, Rueda. Aromas of stone fruit like peach and apricot with a touch of fennel. Just as Verdejo should be: aromatic, fresh, and smooth*

#### Served with:

- Tuna tartare seasoned with olive oil, lemon juice, and chives. On a base of wakame, soy gel, wasabi mayonnaise, and wasabi crackers.
- Squid calamari with garlic dip

## ROUND 3

### GRENACHE ROSE 100 ML

#### (BON VIVANT)

*France, Languedoc-Roussillon. Nose of small red fruits: red berries, raspberries, and wild strawberries. Beautiful light salmon pink color. Lively and fresh with a spicy finish*

#### Served with:

- Crostini with steak tartare and truffle mayonnaise
- Skewer of homemade yakitori made with chicken thigh

## ROUND 4

### PINOT NOIR 100 ML

#### (BON VIVANT)

*France, Languedoc-Roussillon. Ruby red with lovely soft red fruit and a touch of spice, reminiscent of licorice. Aromas of dark cherries and blackberries. A smooth finish with freshness and elegance*

#### Served with:

- Thinly sliced grilled sirloin steak with sea salt
- Fromage platter with two types of cheese, nut bread, and fig jam

## ROUND 5: supplement € 10,- per person

### SAUTERNES CHÂTEAU GRAND JAUGA 60 ML

*France, Bordeaux. Golden yellow, sweet, velvety-soft, and overflowing with aromas ranging from roasted hazelnut to almond paste, from dried apricot to maderine*

Served with: • Mini crème brûlée • BonBon

• Scoop of homemade ice cream

*There is always table water on the table.*