

voor

Carpaccio van Palmesteynrund met mosterdcrème, oude geitenkaas, pijnboompitjes en rucola	10
Italiaanse gehaktballetjes in tomatensaus met mozzarella, basilicum en crostini	9
Paprika-tomatensoep met pittige chorizo en kaasstengel	8
Coquilles met pastinaakcrème en parmaham	12
Gerookte makreel met geroosterde radijs en bosui met sumak	10
Geroosterde bloemkool (V) met gesmoorde linzen en techina	8
Knolselderijsoep (V) met aardappelkaantjes en rozemarijn (voor de flexitariër +spekjes)	8
Verse vijgen (V) met warme geitenkaas, fava beans en balsamico	10

salades en bowls

Salade met sesam-kip met sinaasappel, rode kool, taugé, sesamzaadjes, sesamdressing en verse frieten	17
Poké Bowl zalm, rijst, avocado, sojabonen, komkommer, radijs, wakame en sesamdressing	17
Buddha Bowl (V) zoete aardappel, zwarte rijst, eitje, kikkererwten, avocado, bladspinazie, bolletje hummus en bietenhummus, soyadressing en sesamzaadjes	15

Lokaal Victoria Menukaart

Seizoensgerecht
wisselend gerecht
van de Chef

hoofd

Hertenbiefstuk met hertenworst, stampot van Cavolo Nero en mosterdjus	23
Big Vic hamburger van Black Angus met spek, cheddar, ijsbergsla en truffelmayonaise met chips en verse frieten	18
Eendenborst met zuurkool, peultjes, bataatpuree, tijm en een saus van appelstroop	22
Catch of the day vraag onze bediening naar de vis van de dag	dagprijs
Gebakken zalm met rode rijst, zoetzure bosui en rode curry saus	22
Rendang van pompoen (V) met courgette, rode linzen, paprika, limoen en kokos (met kip +3)	17
Penne Caponata (V) met aubergine, bleekselderij, tomaat, paprika, olijven, rozijnen, kappertjes, geroosterde amandelen en parmazaan	15

erbij

Verse frieten & Victoria's mayo	3.5
Rucolasalade, parmezaan, pijnboompitten en citroendressing	4.5
Zoete aardappel wedges	4.5
Gegrilde groenten	6.5

na

Italiaanse kazen van Gery met rozijnen-vijgenbrood en dadelsalsa	13
Drie bolletjes ijs van Fressini	7
Monsieur Noir pure chocoladesorbetijs van Fressini met warme chocoladesaus en walnoten	7
Havermoutcrumble met appel	8
XL Pavlova (to share or not to share...) met bosvruchten, vanilleroom en chocolade	11
Tiramisu van peer en karamel	8
Homemade Snickers	8
Proeverij van pure chocolade	6
Proeverij van homemade taarten	7

Sharing Dinner 33 pp

antipasti
verschillende Italiaanse starters
tagliata di manzo (2p)
gegrilde dry-aged entrecote, tomaatjes,
parmezaan, oregano en kruidenfrieten
of
catch of the day (2p)
dessert etagère