

TOMMY'S & ZUURVEEN

Welkom bij
T & Z.

De menukaart is verdeeld in
bites, broodjes, salades, gebak,
voor-, hoofd-, en nagerechten.

Of geniet van ons chef's menu;
3, 4 of 5 gangen.

Bij aanvang van het diner
informereren wij naar speciale
wensen of allergieën. De
keukenbrigade past het menu graag
aan, zodat u optimaal kan genieten.

CHEF'S MENU

2 gangen	35
3 gangen	50
4 gangen	65
5 gangen	80




 mogelijk

WIJNARRANGEMENT




2 gangen	16
3 gangen	24
4 gangen	32
5 gangen	40

MENU

BITES

 eigen brood aioli boter	6
 spitskool macadamia crème granen en zaden	10
 krokante tuinbonen gerookte amandelen olijven	7
oester sambai - 2st.	8
ossenhaas tataki yakiniku	18
kippenwafel eendenlever	8
klobása (Slowaakse chorizo) tafelzuren crackers	12
iberico ham bieslook crème crackers	14
garnalenkroketjes vadouvan mayo	12

BROODJES (vanaf 11.00 tot 17.00)

 ei met ui vadouvan (ansjovis of rosbief +3)	9
 burrata pesto olijf (iberico ham +5)	10
makreel curry thaise basilicum	11
 hummus kimchi granen en zaden	11
mortadella roomkaas pistache	12

SALADES (vanaf 11.00 tot 17.00)

tomaten mix pesto (burrata of ansjovis +4)	13
tonijn groente romaine sla	19
boerderijkipdij groente romaine sla	17

GEBAK

appelkruimel sloffendeeg	7
Obama's shortbread	7

VOORGERECHTEN

steak tartaar shiso miso	16
krab aardpeer avocado	18
zeebaars zee egel kaffir	16
 tartaar van tomaat shiso miso	14

HOOFDGERECHTEN

rogvleugel groene kruiden asperge	28
tournedos artisjok bospeen	32
zwezerik mais mole	28
 spitskool macadamia granen en zaden	24

NAGERECHTEN

pure choco 75% noten banaan	14
witte choco groene thee citroengras	14
lambada aardbei champagne vanille	14
kaasselectie compote vijgenbrood crackers	16



 vegetarisch

TOMMY'S & ZUURVEEN

Welcome to
T & Z.

The menu is divided into bites, sandwiches, salads, pastries, starters and main courses, and desserts.

Or try our chef's menu; 2, 3, 4, or 5 courses.

At the beginning; we will inquire about any special requests or allergies. The kitchen brigade is happy to customise the menu so that you can fully enjoy your experience.

CHEF'S MENU

2 courses	35
3 courses	50
4 courses	65
5 courses	80

 available




WINE PAIRING

2 courses	16
3 courses	24
4 courses	32
5 courses	40






MENU


BITES

 bread aioli butter	6
 pointed cabbage macadamia cream grains & seeds	10
 crispy broad beans smoked almonds olives	7
oyster sambai – 2pcs.	8
beef tenderloin tataki yakiniku	18
chicken waffle foie gras	8
klobása (Slovak chorizo) pickles crackers	12
iberico ham chive cream crackers	14
shrimp croquettes vadouvan mayo	12

SANDWICHES (from 11.00 to 17.00)

 egg with onion vadouvan (anchovies or roast beef +3)	9
 burrata pesto olive (iberico ham +5)	10
mackerel curry Thai basil	11
 hummus kimchi grains & seeds	11
mortadella cream cheese pistachio	12


SALADS (from 11.00 to 17.00)

 tomato mix pesto (burrata or anchovies +4)	13
tuna vegetables romaine lettuce	19
chicken thigh vegetables romaine lettuce	17


PASTRIES

apple crisp shortcrust pastry	7
Obama's shortbread	7

STARTERS

steak tartare shiso miso	16
crab topinambur avocado	18
sea bass sea urchin kaffir	16
 tomato tartare shiso miso	14

MAIN COURSES

skate wing green herbs asparagus	28
tournedos artichoke carrot	32
sweetbread corn mole	28
 pointed cabbage macadamia grains & seeds	24

DESSERTS

pure chocolate 75% nuts banana	14
white chocolate green tea lemongrass	14
lambada strawberry champagne vanilla	14
cheese selection compote fig bread crackers	16



 vegetarian