



## BARISDAM @ HOME

### Take away kaart

#### TASTING MENU

€59

3x sharing + voorgerecht + hoofdgerecht + dessert

---

#### Apero

Platte Zeeuwse oesters N°3	€15/4st
Topcharcuterie	€18/100gr
Dim sums	€14/4st
Grissini's – hummus – tapenade – olijven	€10

---

#### Voorgerechten

Céviche makreel – gele biet – olijf - labneh	€19
Ossenstraat – grondwitloof – prior 8 – karnemelk	€19
Sint jacobsvrucht – butternut – walnoot – polenta	€24
Garnaalkroket met garnituur (80gr)	€7/st
Kroket van de week met garnituur (80gr)	€5/st
Gegratineerde langoustines – groene kruiden – hoeve boter	€26

---

#### Hoofdgerechten

Wilde zeebaars – gepaste garnituur – puree	€30
Konijn – gepofte sjalot – pruimen – schorseneer – pont neuf	€29
Gegratineerde Kreeft 700-800g (europees) – groene kruiden – vers brood	€55

---

#### Desserts

Bloedsinaasappel – kletskep – witte chocolade – citroentijm	€8
Citroentaart	€8

---

#### Voor de kids

Witte pens – appelmoes	12
------------------------	----

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met frietjes of puree

---

#### Extra's

Picon van het huis	€8.50/0,5l
--------------------	------------

Limoncello home made

€32.50/0.5l

Vers brood

€1.50/st

Alle bestellingen minimum 1 dag op voorhand doorgeven voor 17u.  
Bestelling voor afhaal op zondag ten laatste vrijdag voor 17u doorgeven.

Wij werken vers; op = op.

Afhalen kan op volgende momenten:

Vrij (18u – 19u)

Zat (11u-12u en 18u-19u)

Zon (11u-12u)

Ma (18u-19u)

Di (18u-19u)

Bestellen kan via 051 433 771 of [takeaway@barsidam.be](mailto:takeaway@barsidam.be)



## AFWERKING TAPAS TAKE-AWAY

**Mag geserveerd worden zoals meegegeven.**

Platte Zeeuwse oesters N°3

Topcharcuterie

Grissini's – hummus – tapenade – olijven

Citroentaart

Bloedsinaasappel – kletskep – witte chocolade – citroentijm

**Plaats het schaalpje zonder plastic in voorverwarmde oven van 160°C gedurende 20min**

Wilde zeebaars – gepaste garnituur

Konijn – gepofte sjalot – pruimen – schorseneer

Puree

Pont neuf

**Plaats in voorverwarmde oven van 160°C gedurende 6min**

Vers brood

**Plaats het schaalpje zonder deksel in voorverwarmde oven van 180°C**

Gegratineerde langoustines – groene kruiden – hoeve boter (**gedurende 10min**)

Gegratineerde Kreeft 700-800g (europees) – groene kruiden (**gedurende 15min**)

**Frituur in een voorverwarmde frituse van 180°C tot een goudgele kleur.**

Garnaalkroket

Kroket van de week

Frietjes

**Plaats het schaalpje met gaatjes in het plastic in de microgolf gedurende 2 min**

Dim sum

Appelmoes

**Plaats het schaalpje zonder plastic in de microgolf gedurende 2 min**

Witte pens

(iedere oven is verschillend, best voor het serveren eens voelen of het eten in midden van schaalpje voldoende warm is)

---

**Bedankt voor uw bestelling, Smakelijk!**