

THE
**LOCAL
CLUB**

FRESH LOCAL FOOD

DRINKS TO START

Moët & Chandon Ice Imperial

Tropisch fruit | rode vruchten | mousserend | 17,50

Maria Rigol Rosé Cava

Rozen | wilde aardbeien | bessen | mousserend | 9,-

Minuty Rosé

Provence | rood fruit | fris | 8,-

Chandon Garden Spritz

Sinaasappel | mousserend | 9,-

Scroppino

Citroen sorbetijs | limoncello | cava | 9,-

Moscow Mule

Vodka | ginger | limoen | 10,-

Negroni

Rode vermout | gin | campari | 11,-

Copperhead Gin Tonic

Geserveerd met Fever Tree Indian Tonic
Sinaasappel | kardemom | jeneverbes | 13

LITTLE KICK-OFF

Bruschetta

Met tomatensalsa | kloosterham | 9,50
(ook vegetarisch te bestellen)

Local Foccacia

Crème fraîche | tomatensalsa | chimichurri | 7,50

Rauwe Kloosterham

Met knoflooktoast | 9,50
Tip! Glas van Maria Rigol Rosé Cava

Trio van Tapenades

Fetakaas dip | tzatziki | gezouten boter | brood | 11,-

Plateau voor Twee

Koude en warme kick-off's to share | 39,-

OYSTERS EN CAVIAR

Oesters

2 stuks | klassieke bereiding | 9,-

Oosterse Oesters

2 stuks | sjalot | ponzu | zachte peper | 10,-

Flaming Oesters

2 stuks | spinazie | hollandaise | za'ater | kaas | 12,-

Platter Oesters

6 stuks | combinatie van bovenstaande bereidingen | 28,-
Tip! Fles Veuve Cliquot Reservé Cuvée Label

Caviar Oesters

2 stuks | caviar | sjalot | crème fraîche | grey goose vodka | 22,-

Caviar

10 gram | blini | crème fraîche | 39,-