

Beniràs

BAR & KITCHEN

Huiswijnen per glas

Mousserend	glas	½fles	fles
Cava Stars Brut Reserva	5,50	18,50	35,00

Wit	glas	fles
Le Rive - Pinot Grigio	5,00	27,50
Catch & Release - Sauvignon Blanc	5,25	29,00
Josephine - Chardonnay	6,00	33,50

Rood	glas	fles
Nekeas Cosecha - Tempranillo & Grenache noir	5,00	27,50
Territorio - Malbec	5,50	30,25
El Camino - Syrah	6,00	33,50

Rosé	glas	fles
Belles du Sud - Syrah & Grenache	4,75	26,00

Wijn per fles

Mousserend	½fles	fles
Champagne Jean Diot	32,50	63,50

Wit	fles
Riesling Solitär Trocken (DU) droog mineraal abrikoos	33,00
Pecorino Offida (IT) zwoel anijs kamille	36,00
Pandore Blanc Mas de la deveze (FR) vol rond floraal	38,00
Chablis Prieuré Saint-Côme (FR) krachtig perzik hazelnoot	44,00
Menetou Salon Blanc (FR) verleidelijk citrus mineraal	49,00
The Barber Semillon, Opstal (ZA) gul indrukwekkend kruidig	54,50

Rosé	fles
Mas de Cadenet - Côtes de Provence kruidig vol rood fruit	39,50

Rood	fles
Vinhas Velhas Tinto Paulo Laureano (PO) stevig fruit kruidig	29,00
Rioja Lan Crianza (SP) spannend bessen citrus vanille	33,00
Grenache blend Malice (FR) stevig rood fruit aards	38,00
Château Saint-Ange Grand Cru (FR) klassiek kersen noten	49,00
Barolo Cascina Nuova 2017 (IT) elegant wilde kers rijk	64,00
Finca Malaveïna, Castillo Perelada – Emporda (SP) krachtpatser wild	69,50



Beniràs

BAR & KITCHEN

Chefs menu (vanaf twee personen)

2 gangen	29,50
3 gangen	34,50

Beniràs Bites

Ibericoham	17,00
Blikje Ortiz sardines	7,00
Smokey almonds	5,00
Bitterballen	8,00
Kalamata olijven	5,00
Kip Karaage	8,00
Brood met dips	6,00
Kaastengels	5,00
Groentengyoza	6,00

Beniràs to share

Aubergine zachte geitenkaas granaatappel pistache	14,00
Steak tartare Oriental toast zwarte sesammayonaise	14,00
Burrata tomaat balsamico watermeloen hazelnoot	15,00
Shashuka flatbread gremolata	12,00
Tostado pulled pork mole de poblano chorizo	13,00
Gerookte makreel kimchi dashimayonaise	14,00
Mosselen dancing bonito rode curry	15,00
Steak van diamanthaas, 250 gram zwarte knoflookjus	27,50
Koolrabi vadouvan sinaasappel venkel	12,00
Kipsouvlaki tzatziki citroen flatbread	14,00

Sides

Karels biofriet met mayonaise <small>(met ras el hanout en lavasmayonaise + €0,50)</small>	5,00
Groentengyoza	6,00
Geroosterde seizoensgroenten	6,00

Dessert

Streekkazen assortiment uit de regio	15,00
Pure chocolademousse Frangelico witte chocolade	9,00
Gekarameliseerde ananas boerenjongens mangosorbet	9,00
Loukoumades misokaramel honing bloedsinaasappel	8,00

