











# Bourgondisch tafelen met tapas

17.00 tot 21.00 uur

- 1. Hummus**   
Met rauwkost om te dippen
  - 2. Carpacho**  
Carpaccio van rundvlees
  - 3. Salmón**  
Gerookte zalm & mosterd-dille saus
  - 4. Salmón Furikake**  
Gerookte zalm, salade & Japanse kruiden
  - 5. Shakshuka**   
Eitje uit de oven met groenten en bosui
  - 6. Nacho's**   
Cheddar & guacamole
  - 7. Nacho's pollo**  
Pulled-chicken & cheddar
  - 8. Nacho's salsa**   
Salsa & cheddar
  - 9. Espárragos Verdes**   
Groene asperges  
met Parmezaanse kaas
  - 10. Bruschetta**   
Huisgemaakt op Italiaanse wijze
  - 11. Sopa di Chef**  
Soep van het moment
  - 12. Queso de cabra bacon**  
Geitenkaas met spek & balsamico
  - 13. Queso de cabra**   
Geitenkaas, walnoot & honing
  - 14. Champiñones**   
Champignons, knoflook-olie & bosui
  - 15. Champiñones Queso**   
Champignons, gratineerd met kaas
  - 16. Empenada**  
Kip met een Mexicaans tintje
  - 17. Chorizo**  
Warme chorizo in rode wijnsaus
  - 18. Calamari**  
Inktvisringen met aioli
  - 19. Alas de Pollo**  
Gekruide kipkluijjes
  - 20. Costillas**  
Spare-ribs & aioli
  - 21. Brocheta de Cerdo**  
Mals procureur met BBQsaus
  - 22. Vaca di Trufa**  
Biefstukpuntjes, truffelmayonaise
  - 23. Vaca Japonés**  
Biefstukpuntjes teriyaki
  - 24. Tostada con Beicon**  
Toast met spek en ui
  - 25. Tarta de queso**   
Kaastaartje met honing
  - 26. Gyoza pollo**  
Gevuld met kip
  - 27. Hamburguesa**  
Broodje hamburger,  
cheddar & jalapêno-saus
  - 28. Albondigas satay**  
Gehaktballetjes in saté
  - 29. Albondigas de mostaza**  
Gehaktballetjes in mosterdsaus
  - 30. Warme beenham**  
Met romige mosterdsaus
  - 31. Scampi's**  
Gamba's met aioli
  - 32. Salmón Frito**  
Gebakken zalm & bruschetta
  - 33. Salmón Japonés**  
Gebakken zalm, Japanse wijze
  - 34. Rendang quiso**  
Indisch stoofpotje
  - 35. Pollo satay**  
Kip spiesje in satésaus
  - 36. Yakatori Pollo**  
Kip met sesam & bosui
  - 37. Pulled-pollo**  
Broodje pulled-chicken,  
Jalapêno-saus & cheddar
  - 38. Patatas Bravas**   
Gekruide wedges & mayonaise
  - 39. Ensalada**  
Groene salade
- Zoete trek?
- 40. Dama Blanca**  
Vanille-ijs met chocoladesaus
  - 41. Brownie**  
Chocolade cake
  - 42. Límon de hielo**  
Citroenijsje
  - 43. Macarrones**  
Frans lekkernijtje

# Tapas - Diner

Vanaf 17.00 uur

## Njoy's Tapas Proeverij 4 gerechtjes 18,- p.p.

Dit arrangement is ook te vinden op onze borrelkaart als tapas- en borrelarrangement en is te bestellen vanaf 12.00 uur.

Alle arrangementen worden geserveerd met brood en aioli

## Bourgondisch tafelen

vanaf 17.00 uur

4 rondes 2 gerechtjes per persoon

Zondag t/m donderdag 32.50 p.p

Vrijdag en zaterdag 35.00 p.p.



Boven de 10 personen wordt er een vast menu geserveerd.