

Lunch Menu

Te bestellen tot 17:00

Belegde Broodjes

Op Italiaanse Bol of Waldkorn Triangel

Vitello Tonato met kappertjes, rode ui en tonijnmayonaise	€ 10.50
Carpaccio met truffelmayonaise, rucola, pijnboompitjes en parmezaan	€ 10.50
Uitsmijter Ham Kaas	€ 9,-
Twee kroketten op wit of bruin brood	€ 8.50
Panini Ham Kaas	€ 6.50
Panini Pulled Pork	€ 6.50
Boerentosti met Ketchup	€ 5,-

Salades

	Klein	Groot
Frisse Salade met gerookte vis, gebakken Gamba's en zoet zure groenten	€ 12.50	€ 17.50
Frisse Salade met walnoot-honing dressing, zoet zure groentes, gebrande noten en gratineerde geitenkaas	€ 9.50	€ 14.50
Frisse Salade met gebakken ossenhaas puntjes, terriyaki saus, rode ui, radijs en Cashewnoten	€ 12.50	€ 17.50

Koude Gerechten

Sashimi Platter van verse Noorse Zalm en Yellowfin Tonijn met Wakame en Gember	€ 17.50
Klassieke Steak Tartar met frites, sla, mosterdmayonaise en croutons	€ 18.50
Ananas Barbizon halve ananas gevuld met avocado, radijs, ananas, Cashewnoten en Barbizon saus	€ 16.50

Soep

Tom Kha Kai € 7.50
Soep met kippendijfilet, gember, citroengras, kokosmelk & udon

Soep van de Chef € 7.50

Warme Gerechten

Alle warme gerechten worden geserveerd met frietjes

Brioche Bun met krokante kip, gemarineerde venkel, radijs en Terriyaki saus € 12.50

Kip Sate met Pindasaus, atjar en kroepoek € 17.50

Hamburger op italiaanse bol met kaas, spek, champignons, augurk en tomaat € 15.75

Ossenhaas gebakken in eigen jus met seizoensgroenten € 24.50

Vis van de Dag met een langoustineschuim en seizoensgroenten € 23.50

Dagelijks wisselend 2 gangen lunch menu € 28.50

Gebak

Appeltaart met een kop koffie of thee € 5.50

2 rondes High Tea (graag van te voren reserveren) vanaf 2 personen € 23.50 p.p.

Warme Dranken

Koffie € 2.50

Thee € 2.50

Espresso € 2.50

Dubbele Espresso € 3.50

Capuchino € 3,-

Machiato € 2.75

Late Machiato € 4,-

Verse Munt Thee € 4,-

Verse Gember Thee € 4,-

Verse Warme Chocolademelk € 4,-



BARBIZON

— OOSTERBEEK —

Bistro Barbizon bevindt zich op een prachtige locatie in het bosrijke gedeelte van Oosterbeek en blinkt uit in de best geselecteerde vorm van het bereiden en presenteren van gerechten, ofwel shared dining.

Op deze manier worden de smaakpapillen perfect geprikkeld en wordt er aandacht besteed aan de presentatie hiervan.

Er is een ruime keuze uit vis, vlees en vegetarische gerechten.

Shared dining brengt de mensen dicht bij elkaar, de gerechten kunnen hierdoor door iedereen en allemaal geproefd en gedeeld worden.

Om het iedereen een onvergetelijke avond te laten beleven is er ook nog de mogelijkheid om van onze "A la Carte" te genieten.

Of u Bistro Barbizon nu met familie,
vrienden of zakelijk bezoekt, voor elke gelegenheid is Bistro Barbizon
"The Place To Be"

Sharing is caring.
Bistro Barbizon

Shared Dining

Meat/ Vlees

Cold Dishes/Koude Gerechten

Beef Tataki € 17.50
tataki van rund - rucola - tomaat - basilicum - parmezaan

Vitello Tonato € 13.50
vitello van kalfsmuis - verse tonijn - tonijn creme - krokante kappertjes

Steak Tartare € 16.50
klassieke steak tartaar - croutons - mosterd mayonaise - groene salade

Carpaccio € 12.50
van rund - pesto - rucola - parmezaan - pijnboompitjes

Warm Dishes/Warme Gerechten

Tenderloin Sate € 17.50
ossenhaas sate - pindasaus - gekarameliseerde pinda's - bosui

Thai Salad € 16.50
eendenborst - macadamia noten - chili dressing

Sirloin € 16.50
entrecote afgeblust met terriyaki - chutney van komkommer en gember

Lamsrack € 18,-
lams koteletjes - hummus - geroosterde paprika - munt

Veggy/ Vegetarisch

Cold Dishes/Koude Gerechten

Marinated Pineapple € 16.50
ananas - cashewnoten - avocado - barbizon saus

Bao Bun € 12.50
bao bun gevuld met jackfruit - hoisin - lente uit

Warm Dishes/Warme Gerechten

Tempura Beans € 10.00
hollandse boontjes in tempura - truffelmayonaise

Ravioli € 13.50
tomaat - basilicum - parmezaan

Roasted Beetroot € 11.50
geroosterde rode bietjes - rode curry - macademia noten - geitenkaasparels

Springroll € 11.50
krokante loempia - komkommer - relish - pinda dressing - thaise salade

Shared Dining

Fish/ Vis

Cold Dishes/Koude Gerechten

Classic Oyster *per piece/per stuk* € 3.50
oester - klassieke garnituur van rode wijnazijn - sjalot

Sashimi Platter € 17.50
yellowfin tonijn - noorse zalm - gember - wakame

Salmon Tartare € 15,-
tartaar van zalm - avocado - sesam dressing - radijs

Shrimp Cocktail € 17.50
hollandse garnaltjes - kropsla - croutons - klassieke cocktailsaus

Warm Dishes/Warme Gerechten

Pan Fried Scallops € 16.50
coquilles - knolselderij - macademia - beurre noisette - zeevenkel

Seabass € 17.50
zeebaars - antiboise - gebakken bimi - limoen beurre blanc

Black Tiger Shrimp € 15.50
tijger garnalen - rode curry - sugar snaps - ananas - krokante pappadum

Tuna € 16.50
roergebakken tonijn - avocado - krokante ijsberg

Half Lobster/ Whole Lobster € 17.50/€ 30,-
halve kreeft/hele kreeft - oosterse bisque - strotzapretti - zeekraal

Side Dishes/Bijgerechten

French Fries € 3.50
Frietjes

Pan Fried Potatoes € 4.00
Gebakken aardappeltjes

Garden Salad € 4.50
Frisse Salade

A la Carte

Soup

Soep

Tom Kha Kai € 7.50
kippendijfilet - gember - citroengras - kokosmelk - udon

Soep van de Chef € 7.50

Starter

Voorgerecht

Steak Tartare € 16.50
klassieke steak tartaar - croutons - mosterd mayonaise - groene salade

Salmon € 15.50
Gebrande zalm- wasabi mayonaise - gemarineerde komkommer

Ravioli € 13.50
zongedroogd tomaat - basilicum - parmezaan

Maincourse

Hoofdgerecht

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met gebakken aardappeltjes en een frisse salade.

Tenderloin/Ossenhaas € 28.50
Zomergroente - in eigen jus

Lamsrack/Lamskoteletjes € 25.50
Zomergroente - cous cous - knoflook mint jus

Seabass/Zeebaars € 25.50
Zomergroente - limoen beurre blanc

Whole Lobster/Hele Kreeft € 34.00
Uit de oven met knoflook

Roasted Beetroot/Geroosterde Rode Bietjes € 22.50
Rode Curry - ziltige groentjes - geitenkaasparels

Dessert

Nagerecht

Aardbei Romanoff € 9.50
verse aardbeien - cookie crumble - aarbeien slagroom

Dame Blanche € 7.50
Vanille ijs - chocolade saus

Pie of the Week € 9,-
Taart van de week

Cheese € 12.50
4 soorten kaas - Vijgenconfituur - Amandelbrood

Laat onze Chef u culinair verrassen!

Chef Special Surprise Dinner A la Carte

Chef Speciaal verrassings menu A la Carte

3 Course Chef Special	€ 37.50
3 Gangen Chef Speciaal + <i>Wijnarrangement</i>	€ 16.50
4 Course Chef Special	€ 47.50
4 Gangen Chef Speciaal + <i>Wijnarrangement</i>	€ 22.00
5 Course Chef Special	€ 57.50
5 Gangen Chef Speciaal + <i>Wijnarrangement</i>	€ 27.50

Chef Special Surprise Dinner Shared Dining (to be ordered by the whole table)

Chef Speciaal verrassings menu Shared Diner (alleen te bestellen voor de gehele tafel)

3 Rounds Shared dining 3 Rondes Shared diner	€ 42.50 p.p.
4 Rounds Shared dining <i>including dessert</i> 4 Rondes Shared diner <i>inclusief nagerecht</i>	€ 52.50 p.p.

Wine

Met meer dan 50 wijnen die zorgvuldige en met liefde geselecteerd door onze fijnproevers, hebben wij voor iedere voorkeur een passende stijl.

Vraag naar onze uitgebreide wijnkaart.



BARBIZON

— OOSTERBEEK —

Heeft u iets te vieren?

Van bruiloften, verjaardagen, jubileum, zakelijke borrels of uitgebreide dinners tot in de puntjes verzorgd, het kan bij ons!

Onze mooie Loungebar met overdekt en verwarmd winterterras bied vele mogelijkheden. Gezellige borrels met uitgebreide hapjes en een groot aanbod van wijnen en drankjes. De mogelijkheden zijn eindeloos.

Cadeaubon

Wilt u iemand een heerlijk dinner cadeau geven dat kan dan bij ons. De Cadeaubon zal feestelijk worden ingepakt met een flesje prosecco erbij. Het bedrag voor de cadeaubon is naar uw eigen keuze.

Bistro Barbizon
Valkenburglaan 1
6861 AH Oosterbeek
info@bistrobarbizon.nl
026 84 80 159
www.bistrobarbizon.nl