

DINER

17:00 - 22:30

DINER

17:00 - 22:30

Bunk

# DINER

17:00 - 22:30

## Verrassen met herkenbaarheid

Voor ons menu vliegen we de wereld over. Vinden we mooie, authentieke gerechten, dan nemen wij ze mee naar BUNK. Hieraan geven wij een verrassende twist. Hoewel we gek zijn op vlees en vis, bieden we bijna alle gerechten ook vegetarisch aan. Altijd werken we duurzaam en met biologische producten, zodat het niet alleen goed smaakt, maar ook goed voelt.

## Pro porties

Voor de minder grote eters houden we de porties meer dan behapbaar. Voor een meer gevulde buik bestel je dus meer dan alleen een hoofdgerecht.

<b>3 GANGEN DINER</b>	35.00
keuzemenu à la carte	
<b>WIJNARRANGEMENT</b>	16.50
drie verschillende wijnen passend bij de gerechten	



## VOORGERECHTEN

### TOM KA 9.00

licht pittige Thaise kokos crèmesoep op basis van knolselderij - met gember, limoen, vissaus, champignons en rode peper  
· vlees: *zacht gegaarde kip 10.50*  
· vis: *gemarineerde gamba 11.00*

### SUSHI 12.00

verse zalm, sushirijst met bereidingen van wasabi, soja, zeewier, radijs, yuzu en sesam  
· vega: *avocado 10.00*

### TEX-MEX TACO 14.50

krokante taco met cajun steak, crème van cheddar, avocado, maïs, groene salsa en barbecuesaus  
· vega: *tartaar van geroosterde cajun wortel 12.00*

### MINISTRONE 8.50

krachtige tomatenbouillon gevuld met verse knapperige groenten, pestocracker en tomatensalsa

### CEVICHE 11.00

in kruidige limoensap gegaarde zalm met bereidingen van maïs, zoetzure pompoen en frissée sla  
· vega: *gemarineerde komkommer 9.00*

- 🍳 Ei
- 🍗 Pinda
- 🥜 Noten
- 🌾 Gluten
- 🥛 Lactose

🌱 Vegan is optioneel

Allergisch voor dingen als noten of mensen?  
Laat het ons weten.

👛 We only like plastic when it comes to payments.



## HOOFDGERECHTEN

### RENDANG 16.00

Indonesisch stoofgerecht met rundvlees, meerdere bereidingen van rijst, zoetzure groenten en Oosterse specerijen  
· vega: *gestoofde spitskool 14.00*

### GNOCCHI 15.00

met huisgemaakte pesto, rucola, gepofte tomaat, krokante Parmezaanse kaas en schuim van ricotta  
· vis: *op de huid gebakken zeebaars 18.50*

### RAMEN 14.50

maaltijdsoep met Udon noedels, veel verse groenten, zeewier, sesam en ei - overgoten met een krachtige soja-bouillon  
· vlees: *gelakte buikspek 16.00*  
· vis: *gemarineerde gamba's 15.50*

### TAJINE 16.00

Marokkaans stoofgerecht met gestoomde groenten, abrikoos, gegrilde kip en krachtige saus van tomaat en specerijen  
· vega: *pompoenstoof met gegrilde pompoen 14.50*  
· vis: *pompoenstoof met op de huid gebakken zeebaars 19.50*

### PERUAANSE BOWL 13.50

Zuid-Amerikaanse salade bowl gevuld met quinoa, mango, avocado, verse groenten, witte bonen-korianderhummus en passievrucht-dressing  
· vlees: *crispy chicken 16.00*  
· vis: *sashimi van zalm 17.00*



N

## NAGERECHE

### SNICKERS 8.50

pinda-ijs, chocolade schotsen, salted caramel en nougatine

### BUBBLE T-MATCHA 8.50

matcha crème, tapioca parels, sesam en frambozen-kokos saus

### SACHER 8.50

sachertorte met ganache en verschillende bereidingen van abrikoos

### FROZEN YOGHURT 8.50

yoghurtijs met yoghurt crumble, rode vruchten coulis en witte chocolade crème

### KAAS 12.50

Oudwijker kazen gemaakt op Italiaanse wijze, geserveerd met kletzenbrood en appelstroop

### SEND LOVE TO KITCHEN unlimited 0.00