

# JAMEY BENNETT

KITCHEN & BAR



## ★ COCKTAILS ★

<b>MOJITO AARDBEI OF MANGO</b>	<b>8.50</b>
rum - limoen - munt - rietsuiker bruiswater	
<b>COSMOPOLITAN</b>	<b>9.00</b>
vodka - triple sec - limoen - cranberrysap	
<b>VANILLA STAR</b>	<b>9.00</b>
vanille vodka - passievrucht - eiwit	
<b>SOOR</b>	<b>9.50</b>
four roses of amaretto of likeur43 limoensap - eiwit	
<b>OLD FASHIONED</b>	<b>10.50</b>
bourbon-angostura-sinaasappel	
<b>VESPER MARTINI</b>	<b>9.50</b>
gin - lillet - vermouth - citroenzest	
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	<b>10.50</b>
espresso - vodka - kahlua - baileys	
<b>BLOODY MARY</b>	
vodka - tomatensap - limoen - tabasco worcestershire saus - peper & zout	<b>8.50</b>
<b>CAIPIRINHA</b>	<b>8.50</b>
braziliaanse rum - limoen - rietsuiker	
<b>BURSHIK - SICILIAN LEMONADE</b>	<b>9.50</b>
witte vermouth	
<b>BURSHIK - GINGER ALE</b>	<b>9.50</b>
rode vermouth	
<b>MEZCAL - GINGER BEER</b>	<b>14.50</b>
mezcal del maguey	



## ★ GIN TONICS ★

<b>BEEFEATER 24 - MEDITERRANEAN</b>	<b>11.00</b>
sinaasappelschil	
<b>PLYMOUTH - INDIAN</b>	<b>9.50</b>
jeneverbes & citroenschil	
<b>HENDRICK'S - MEDITERRANEAN</b>	<b>12.50</b>
komkommer	
<b>BLIND TIGER - MEDITERRANEAN</b>	<b>14.50</b>
gember	
<b>MONKEY 47 - INDIAN</b>	<b>12.90</b>
rood fruit & Thaise basilicum	
<b>WINT &amp; LILA - INDIAN</b>	<b>10.50</b>
sinaasappel & munt	
<b>TANQUERAY 10 - INDIAN</b>	<b>11.75</b>
grapefruit	
<b>BOBBY'S - CLEMENTINE</b>	<b>10.50</b>
kaneel & sinaasappel	
<b>WARNER EDWARDS - ELDERFLOWER</b>	<b>13.90</b>
granaatappel	
<b>BEEFEATER - INDIAN</b>	<b>8.75</b>
limoen	

All GT's are served  
with Fever Tree tonic!



## BORRELHAPPEN



<b>BROOD VAN MENNO</b>	<b>5.50</b>	<b>OUDE REYPENAER</b>	<b>5.00</b>
gezouten boter, olijfolie		mosterd	
menno's bread - salted butter - olive oil		matured cheese 'Reypenaar' - violet mustard	
<b>VAN DOBBEN BITTERBALLEN (6ST)</b>	<b>6.00</b>	<b>BITTERGARNITUUR</b>	<b>16.75</b>
mosterd		warm, koud	
van dobben dutch 'bitterballs' (6pc) - mustard		snack mix - warm & cold	
<b>KAASTENGELS (8ST)</b>	<b>6.00</b>	<b>KROKANTE KIP</b>	<b>7.50</b>
chilisaus		kyotosaus	
cheesefingers (8pc) - chili sauce		crispy chicken - kyoto sauce	
<b>BUTTERFLY GARNALEN (8ST)</b>	<b>6.00</b>	<b>GYOZA</b>	<b>9.90</b>
chilisaus		kip - shiitake - lente ui	
fried shrimps (8pc) - chili sauce		kimchi mayonaise	
<b>GROENE OLIJVEN (met pit)</b>	<b>5.00</b>	chicken - shitake - spring onions kimchi mayonnaise	
green olives (with pit)			
<b>KROKANTE LOEMPIA MET EEND (6ST)</b>	<b>8.90</b>		
hoisinsaus			
crispy duck springroll (6 pc) - hoisin sauce			



**OESTERS FINES CLAIRES**  
gin- tonic gelei, frambozenazijn  
3.00 p.st. { vanaf 2 stuks }  
OYSTERS FINES CLAIRES  
gin- tonic jelly, raspberry vinegar  
3.00 each (minimum 2 pieces)

# JAMEY BENNETT

KITCHEN & BAR

*Wines by the glass*

## BUBBELS

- CASA GHELLER PROSECCO SPUMANTE BRUT, VENETO, ITALIË** 6.50  
verfrissend en toegankelijk met sappige ananas en rijpe appel
- CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER BRUT, CHAMPAGNE, FRANKRIJK** 9.90  
klassieke, elegante en frisse champagne met een fijne mousse

## WITTE WIJNEN

- VERDEJO, POEMA, D.O. RUEDA, SPANJE** 4.50  
aromatisch en fris met tropisch fruit, grapefruit, perzik en kruisbessen
- CHARDONNAY, LAVILLA, FRANKRIJK** 4.50  
fris geurige wijn met citrusfruit, rond in de mond
- SAUVIGNON BLANC, SON EXCELLENCE, GASCOGNE, FRANKRIJK** 5.00  
zacht droog en verfijnd met groene appel, buxus, bloemen en citroen
- VIURA & MALVASIA, BARON DE LEY, RIOJA, SPANJE** 5.50  
stuiwend fris, exotische neus en heerlijke sappige vruchtenaroma's
- PINOT GRIGIO, VERONESE, ITALIË** 6.00  
frisse, iets kruidige neus. aromatisch, soepel en zacht van smaak
- CHARDONNAY, GRAND RESERVE, PAYS D'OC, FRANKRIJK** 6.00  
(houtgelagerd) citrus, amandel, zachte vanille tonen en exotisch fruit
- VIOGNIER, BLANC DE L'OSTEL, LANGUEDOC, FRANKRIJK** 6.50  
Aromatisch, abrikoos, witte bloemen, honing en amandel

## ROSÉ WIJNEN

- CINSAULT, MAISON VIRGINIE MA CUVÉE ROSE LANGUEDOC, FRANKRIJK** 4.50  
fris en elegant met verfijnd rood fruit en veel sappigheid
- DOMAINE SAINTE LUCIE MIP CLASSIC ROSÉ, PROVENCE, FRANKRIJK** 6.50  
lichtroze, fris en verfijnd met zacht rood fruit

## RODE WIJNEN

- TEMPRANILLO, CRIADA 3 MESES BARRICA OAK AGED, VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA, SPANJE** 4.20  
fruitig en sappig met bosbessen, aardbeien, kersen, chocola en tabak
- CABERNET SAUVIGNON, CHIBET, IGP PAYS D'OC, FRANKRIJK** 5.00  
pittig donker fruit, cassis, verse kruiden, vanille, mokka en zachte tanines
- PRIMITIVO, TORRE ALTA, PUGLIA, ITALIË** 5.50  
geur van rood fruit, volle smaak en zachte afdronk
- GARNACHA, ORONTA BODEGAS BRECA, ARAGON, SPANJE** 5.50  
rijp zwart fruit, aardse tonen, vol, rijp en sappig
- SYRAH, THE WINERY OF GOOD HOPE MOUNTAINSIDE, STELLENBOSCH, ZUID-AFRIKA** 6.00  
typisch kruidigheid met toren van zwart fruit, soepele tannines
- MALBEC, BIANCHI ESTATE FAMIGLIA, MENDOZA, ARGENTINIË** 6.70  
vol en krachtig met rijp donker fruit, kruiden en cederhout
- VALPOLICELLA, TENUTA SANT'ANTONIO, VENETO, ITALIË** 7.00  
koelsappig en karaktervol met zomers rood fruit en kruiden