

Delicatessen

LUNCH

donderdag - zaterdag
12:00 tot 16:00 uur

APÉRO

donderdag - zaterdag
bij de borrel
hapje van het huis
15:00 tot 17:00 uur

DINER

dinsdag - zaterdag
17:30 tot 21:00 uur

APÉRITIFS

CHAMPAGNE BRUT 11,0
Tribaut Schloesser

CAVA BRUT 6,0
d'Arciac

BELLAMINI 6,0
crème de pêche & cava

CAMPARI SPRITZ 8,0
campari, cava & sinaasappel

PASTIS 5,0
ricard, water en ijs

FLOC 5,0
druivensap versterkt
met brandewijn

PORT 4,5
ruby, tawny, white

DRY SHERRY 4,5
manzanilla of oloroso

VERMOUTH 7,5
mancino chinato

GIN & TONIC
vraag naar het aanbod

♥ NOS FAVORIS DU MOMENT

CHARCUTERIE

RILLETES DE CANARD ♥
boterzacht smeersel van in ganzenvet gekonfijte eend _ 7,5

AMBACHTELIJKE PATÉ
wij vertellen u graag de smaak van de dag _____ 9,5

BRANDT & LEVIE
ambachtelijke worst uit Amsterdam _____ 7,0

FOIE GRAS D'OIE
plak ganzenlever met in marc de gewürztraminer
gewelde rozijnen _____ 18,5

TARTUFO & PARMIGIANO
dungseden truffelworst met snippers parmezaan ____ 8,5

JAMBON D'AGNEAU
lamsham met honingtijmdressing _____ 9,0

FROMAGES

TÊTE DE MOINE (120 gram) ♥
de echte 'krulkaas', geserveerd op de kaaskruller
pittige Zwitserse koemelkkaas _____ 9,5

PARMIGIANO REGGIANO (75 gram)
36 maanden gerijpte parmezaan met balsamicosiroop _ 8,5

FETA (75 gram)
Griekse schapenkaas,
met gemarineerde tomaatjes en olijven _____ 7,5

EISENGA N°8 (75 gram)
oude Goudse brokkelkaas _____ 6,5

OUDWIJKER 'LAZULI' (75 gram)
Hollandse blauwe kaas, tonen van hooi, boter en peper _ 8,0

CAMEMBERT FLAMBÉ (125 gram)
warme camembert, aan tafel geflambeerd _____ 8,5

BURRATA

met room gevulde mozzarellabol, rucolapesto,
2 soorten charcuterie en brood _____ 16,5

LES AUTRES

IBERICO RIBS (150 gram) ♥
in PX-sherry langzaam gegaard Iberico-ribvlees
met toevoeging van gerookte paprika en komijn _____ 12,5

BITTERBALLEN (6 stuks)
rundvleesbitterballen met truffelmayonaise _____ 7,0

PANZEROTTINI (6 stuks)
warme beignets met een tomaten-mozzarellavulling __ 7,5

PETITS PLATS

voor- en tussengerechten

BELLAMI'S BISQUE
langoustinebisque afgemaakt met cognac en
vers geslagen room _____ 10,0

ESCARGOTS
wijngaardslakken naar Bourgogne recept
met rode wijnjus _____ 12,5

BOEUF & FOIE
gesauteerd tartaartje van rundvlees en foie gras,
met paddenstoelendressing en brioche _____ 14,5

SCAMPI DI PAMPLONA
in boterjus gepocheerde wilde scampi's
geserveerd met spinazie,
bieslookbeurre blanc en chorizokruim _____ 12,5

CHÈVRE & CAROTTE (v)
worteltaartje met kaneel en rozijnen,
met een quenelle van geitenkaas, walnoot en dadel _____ 11,5

GRAVAD LAX
gemarineerde zalm op verse zuurdesemcrouton,
met eiersalade en groene asperges _____ 12,5

BISTRO PLATS

hoofdgerechten

HACHIS PARMENTIER
ovenshotel met klassiek draadjesvlees,
rode wijnjus & grove aardappelpuree _____ 19,0
met eendenlever en cognac _____ 23,0

CÈPES & PARMESAN (v)
tortelloni gevuld met een farce van eekhoortjesbrood
en paddenstoelen, met saus van parmezaan,
rauwe suikererwt en groene asperge _____ 19,5

CONFIT DE CANARD
gekonfijte eendenbout, jus van eend,
gestoofde krieltjes en romige zuurkool _____ 24,5

CHATEAUBRIAND
haasbiefstuk van Simmentaler voor 2 personen (400 gr.)
geserveerd met pepercognacjus _____ p.p. 32,5

CAESAR SALAD
suikersla, biologisch ei en parmezaanse kaas (v) _____ 13,5
met gebakken kiphaasjes _____ 15,5
met een bol burrata (v) _____ 16,5

PLATS DU MOMENT

Diner

• DU MOMENT •

POISSON
visgerecht van het moment

PLAT
vleesgerecht van het moment

DESSERT
dessert van het moment

OESTERS

SPECIALES GAIEY (3 stuks) 10,5

OESTERS & CHAMPAGNE 17,5
3 speciales gaey en
een glas Tribaut Schloesser brut

SUPPLEMENTS

POMMES FRITES 4,0
met truffelmayonaise

SALADE MESCLUN 4,0

DESSERTS - ETC.

COUPE PÊCHE 9,0
perzikchampagne-ijs en
vers fruit overgoten
met mousserende wijn

BABA AU RHUM 9,5
rozijn-amandelcakeje
gedrenkt in specerijenrum,
met vanilleroomijs

MOUSSE AU CHOCOLAT 9,0
mousse van chocolade
en zwarte bessen
met lemon curd

FRIANDISES 6,5
zoetigheid voor bij uw koffie of thee

FROMAGES 11,5
selectie van

binnen- en buitenlandse kazen

WIFI: BELLAMI'S GUEST | WACHTWOORD: Bellami2018

+31 (0)50 204 27 98 | BELLAMIS.NL | INFO@BELLAMIS.NL