

Grenare
URBAN BISTRO BAR

Dessert

16:30 - 21:00

- CHOCOLADE-EXPLOSIË** 9
mousse en biscuit van chocolade met een magnum van sinaasappelroomijs
- ANANAS VANILLEPARFAIT** 9
met yoghurtschuim, witte chocoladecrumble en vanilleparfait
- KAASPLANK** 12.5
selectie van kazen met vijgenchutney

Speciale koffie

- IERSE KOFFIE** 9
met Ierse whisky en slagroom
- SPAANSE KOFFIE** 9
met Tia Maria en slagroom
- ITALIAANSE KOFFIE** 9
met Amaretto en slagroom

Koffie

- ESPRESSO** 3.0
DOPPIO 4.0
LUNGO 3.0
CORTADO 3.3
CAPPUCCINO 3.5
FLAT WHITE 4.2
KOFFIE VERKEERD 3.8
LATTE MACCHIATO 3.8
ESPRESSO MACCHIATO 3.3
WARME CHOCOLADEMELK 3.8
ICED KOFFIE 4.0

*Liever plantaardige melk?
Wij hebben havermelk van Oatly!*

Thee

- THEE** 3.2
breakfast, kamille, citrus, earl grey, gember, jasmijn of rooibos
- VERSE THEE** 3.6
gember&citroen of munt

Grenare
URBAN BISTRO BAR



THE GRENARE

MENU

Grenare
URBAN BISTRO BAR

STILLE RIJN 1D
2312DE LEIDEN
+31 71 529 5900
INFO@GRENARE.NL

OPENINGSTIJDEN
MAANDAG-DONDERDAG 12:00 - 00:00
VRIJDAG-ZATERDAG 12:00 - 01:00
ZONDAG 12:00 - 22:00

Grenare

URBAN BISTRO BAR

Grenare

URBAN BISTRO BAR

Grenare

URBAN BISTRO BAR

Taart

12:00 - 21:00

APPELKRUIMELTAART 5

appelkruimeltaart van Uit de Kunst met slagroom +0.5

DAELBANAAN CAKE 4

vegan cake gemaakt door Uit de Kunst met slagroom +0.5

Lunch

12:00 - 16:00

CIABATTA GEITENKAAS 10

warme geitenkaas, vijgenchutney, abrikoos en gerookte amandelen

KROKETTEN Optioneel 10

rundvlees of oesterzwam (2 st.), mosterd en vloerbrood

CIABATTA TUNA MELT 11

tonijnsalade, augurk en cheddar

UITSMIJTER Optioneel 11

drie eitjes, vloerbrood, ham en/of kaas

CIABATTA PALING 13

gerookte paling van Eveleens

AARDAPPEL-PREI SOEP Optioneel 9.5

romige aardappel-prei soep met spekkruim

CIABATTA ZALM 12.5

gerookte Bawkov zalm, komkommer, rode ui en citrusmayonaise

GEITENKAASSALADE 14

warme geitenkaas, vijgenchutney, abrikoos en gerookte amandelen

CIABATTA PULLED CHICKEN 10

kip, bosui, taugé en srirachamayonaise

VERSE FRIET 5.5

met Zaanse mayonaise

CIABATTA STEAK 13.5

met gebakken uitjes en blauwe kaas mayonaise

Barbites

14:00 - 21:00

BREEKBROOD 8

met olijventapenade en gezouten roomboter half breekbrood 4

PAIN GRENARE 10.5

rustiek brood met brie de meaux uit de oven

SLOPPY JOE NACHO'S 11.5

met bolognesesaus, cheddar, kaassaus en bosui

CHARCUTERIE 12.5

selectie van luxe vleeswaren

BORRELPLANK 23.5

selectie van kaas, gedroogde ham, ribs, bitterballen, olijven, zalm, gamba's en gerookte amandelen

14:00 - 00:00

BITTERBALLEN 9.5

8 stuks, met mosterd

OESTERZWAM BITTERBALLEN 9.5

8 stuks, met mosterd

KAASSOUFFLÉS 8

8 stuks, met chilisaus

GEMARINEERDE OLIJVEN 6

met verse kruiden en knoflook

GEROOKTE AMANDELEN 5

met een vleugje zout

KAASPLANK 12.5

selectie van kazen met vijgenchutney

Diner

16:30 - 21:00

KROKANTE POLENTA 9.5

polentafriet met warme kaassaus

BURRATA 11

met toast, rode uiencompôte en kruidenolie

TORTELLINO 12.5

gevuld met pompoen en geitenkaas

ARANCINI 9

van olijven en met olijventapenade

VEGETARISCHE QUICHE 13.5

bospaddenstoelen, Gruyere kaas, tomaat en rucola

AARDAPPEL-PREI SOEP Optioneel 9.5

romige aardappel-prei soep met spekkruim

GEITENKAAS SALADE 12.5

met geroosterde rode en gele bieten, gerookte amandelen en kruidenolie

BAWYKOV ZALM TOSTADA 11.5

tostada van zalm, rode ui, komkommer en citruscrème

GAMBA'S 11.5

tempura, remouladesaus en aardappelsalade

MAC AND CHEESE 15

met kreeft, bisque en gesmolten kaas

SLIBTONG 13.5

boterjus, verse frites en remouladesaus

PALING EN BUIKSPEK 12.5

met aardappelsalade, appel en spek

VARKENSWANG 14

met geroosterde wortel en aardappelmousseline

BONELESS RIBS 13.5

van Iberico varken, met zoetzure komkommer

KIP, PATAT EN APPELMOES 13.5

maar dan anders! kippendij, aardappeltaart, kippenjus en appelcompôte

EENDENBORST 15

met zoetzure pompoen, aardappeltaart en aceto-balsamicojus

IERSE STEAK (200 GR.) 23.5

dry-aged Ierse steak met polentafriet, gevulde snackpaprika en chimichurri



Vegetarisch

Allergieën of intoleranties?
Laat het ons weten!

de gerechten zijn van voorgerecht formaat,
we adviseren 2 à 3 gerechtjes per persoon