

Oriole

GARDEN BISTRO



#FeelFree to choose
your favourite flavours

FOOD

Bites & Sides

David Hervé Marennes oester No. 3, per stuk € 6

Zeeuwse platte oester, per stuk € 7

Friet van de Frietboutique met truffelmayonaise
en Parmezaanse kaas ✓ € 7

Joselito Pata Negra (charcuterie) 50/100 gram € 20 / € 30

Joselito Lomo (charcuterie) 50/100 gram € 20 / € 30

'Grey Carbon' pizza piccola met mozzarella, paddenstoel,
truffel en rucola ✓ € 16

Ortiz Sardines met crème van Escabeche,
gefrituurde kappertjes en focaccia € 13

Focaccia ✓ € 5

Vlees

Tartaar van rund met Piment d'Espelette mayonaise, tomatenbouillon
en lavas olie € 15

Dry aged entrecôte van de grill (250 gram) met groene asperge
en choronsaus € 37

Maishoender met crème van witte bonen, artisjok en jus van salmiak
en dragon € 22

Black Angus burger met tomaten salsa, kropsla, bacon,
cheddar kaas, geserveerd op een brioche bol met friet € 24

✓ Vegetarisch gerecht of vegetarisch te bestellen.

Vis

Salade met octopus, geserveerd met zwarte Venere rijst,
gekarameliseerde venkel, olijf en gebrande tomaat € 16

Gebakken kabeljauw met beurre noisette, amandel, kappertjes,
en schuim van aardappel € 21

Kokkels a la plancha met citroen, Piment d'Espelette en peterselie € 19

Groente ✓

Licht gerookte burrata met salade van tomaat en vijg € 15

Orecchiette cime di rapa met ricotta, rode peper en citroen € 19

Rode biet van de Big Green Egg met zwarte olijf,
mierikswortel crème fraîche, radicchio treviso en zuurdesem € 15

Geroosterde bloemkool met beurre noisette, hazeloot en bottarga € 15

Risotto met verse truffel € 35
Oriole's special

Zoet & Hartig

Baskische cheesecake € 8

Crème caramel € 8

Tartelette gevuld met appelcompôte en meringue van kaneel € 8

Selectie van kazen van Fromagerie L'Amuse € 16

Oriole Menu du Chef

€ 39

Pure mediterrane smaken

Oriole Garden Bistro ademt het gevoel van een mediterrane tuin, met het weelderige groen dat de prachtige tuin werkelijk naar binnen haalt. De gouden Oriole vogel nodigt iedereen uit om zich vrij te voelen en te genieten van het allerbeste van de mediterrane keuken. Ontdek de pure smaken van het seizoensmenu, bereid door onze gepassioneerde Chefs en geserveerd met een glimlach.

Stel uw drie gangen Menu du Chef samen voor € 39.

Maak uw Oriole ervaring compleet met een
bijpassend wijnarrangement:

Twee glazen € 15

Drie glazen € 21

Salade met octopus, geserveerd met zwarte Venere rijst,
gekarameliseerde venkel, olijf en gebrande tomaat

of

Rode biet van de Big Green Egg met zwarte olijf, mierikswortel
crème fraîche, radicchio treviso en zuurdesem

Maishoender met crème van witte bonen, artisjok
en jus van salmiak en dragon

of

Gebakken kabeljauw met beurre noisette, amandel, kappertjes,
en schuim van aardappel

Crème caramel

of

Tartelette gevuld met appelcompôte en meringue van kaneel

Oriole

GARDEN BISTRO



Cocktails

€ 16

COCKTAILS

Red Hot Sour

De perfecte balans tussen rokerig en zoet, gemaakt met Glenfiddich Fire & Cane en een hint van honing

Caramelo

Damrak Gin met een zachte hint van karamel

Bloody Perfect

De klassieke Bloody Mary met een mediterrane twist

Pink Storm

Zoete en fruitige cocktail gemaakt van zwarte rum en een hint van Chambord frambozen likeur

Nutty Grand

Zachte en smaakvolle Cazadores Tequila Blanco met een zoete hint van Amaretto

WINES

Bubbels

* fles

Heretat, Lacrima Baccus, Brut Reserve 2018 € 9,50 / € 47*

Collet Champagne, Brut Art Déco € 17,50 / € 99*

Wit

* fles

La Côte Reserve € 8 / € 39*
Frankrijk, Pays d'Oc, Chardonnay

Betuws Wijn domein, LingeWit € 9,50 / € 47*
Nederland, Erichem, Johanniter

Monte da Peceguina Branco € 9,50 / € 47*
Portugal, Alentejo, Antão Vaz/Arinto/Verdelho

Alois Lageder € 11 / € 55*
Italië, Alto Adige, Pinot Grigio

Domaine de Riaux, Pouilly-Fumé € 11 / € 55*
Frankrijk, Loire, Sauvignon Blanc

Heymann-Löwenstein € 60*
Duitsland, Mosel, Riesling

Thorne & Daughters, Rocking Horse 2018 € 75*
Zuid-Afrika, Western Cape, Semillion/Chardonnay/Rousanne

Alain Robert & Fils, Ammonite 2017 € 75*
Frankrijk, Vouvray, Chenin Blanc

Patrick Pluze, Terroir de Chablis € 19 / € 105*
Frankrijk, Chablis, Chardonnay

Domaine Leflaive, Mâcon-Verzé 2019 € 145*
Frankrijk, Bourgogne Mâconnais, Chardonnay

Rosé

* fles

La Mascaronne Quat'Saisons € 11 / € 55*
Frankrijk, Provence, Grenache/Cinsault

Rood

* fles

Il Castelvechio € 8 / € 39*
Italië, Toscana, Chianti, Sangiovese

Monte da Peceguina Tinto € 9,50 / € 47*
Portugal, Alentejo, Alicante Bouschet/Aragonez/Cabernet Sauvignon

Adeneuer, Ahrweiler € 11 / € 55*
Duitsland, Ahr, Pinot Noir

Olivier Riviere Rayos Uva € 11 / € 55*
Spanje, Rioja, Tempranillo

Domaine Antoine Sanzay, La Paternelle Saumur Champigny 2019 € 85*
Frankrijk, Loire, Cabernet Franc

Anne Sophie Dubois, L'Alchemiste Beaujolais 2019 € 85*
Frankrijk, Fleurie, Gamay

Pavillon de Taillefer, Grand Cru 2017 € 19 / € 105*
Frankrijk, Saint-Émilion, Merlot

Vietti, Perbacco, Langhe 2018 € 110*
Italië, Langhe, Nebbiolo

Luddite Syrah 2015 € 150*
Zuid-Afrika, Bot Rivier, Syrah

DRINKS

Frisdranken / Fruitsappen € 5

Mocktail € 10

Bieren & Ciders

Magners Irish Cider € 8

Heineken van de tap 5% - (30/45 cl) € 5 / € 8

IJwit 6,5% - Brouwerij t' IJ € 7

Natte Dubbel 6,5% - Brouwerij t' IJ € 7

Mannenliefde Saison 6% - Oedipus € 7

Tricky Tripel 7,8% - Gebrouwen door Vrouwen € 7

Mooie Nel I.P.A. 6,5% - Jopen € 7

Kriek Lambic 4,5% - Mort Subite € 7

Hefeweizen 5,5% Paulaner € 7

Heineken 0.0 - Heineken € 5

Hefeweizen 0,5% - Paulaner € 5

#FeelFree to share your experience with us!

Volg ons op @oriolebistro & tag ons in uw mooiste foto's of laat een review achter op Tripadvisor.

@oriolebistro