

▪ De BASILIEK ▪

LUNCH-BORREL-DINER



SHARING IS CARING!

Deze gerechtjes hebben het formaat van een voorgerecht en zijn perfect als lunch, om te delen, als vooraf of om je eigen maaltijd mee samen te stellen!

Brood plank 7.5

Versgebakken, krokant zuurdesembrood, geserveerd met alioli, olijfolie en tapenade!

Soep van de week 8

Elke week een wisselende soep! Vraag ernaar bij de bediening.

Smokey sardines 3st 11

Gerookte, gefileerde sardientjes geserveerd op krokante toast met een bedje van zoete mini paprika en rode ui, prei-shoots.

Boquerones in vinaigrette 9

Grote ansjovisfilets ingelegd in een kruidenazijn met knoflook.

Shrimptoast 8 stuks 9

Verrassend lekker! Gefrituurde garnalentoast met sesam en chilisaus.

Pata negra Jamon & Salchichon 16

De lekkerste Spaanse ham en gedroogde worst van het iberico varken. Uit eigen import!

Salade Russisch ei 9

Een klassieker. Huzarensalade met o.a. tonijn, aardappel en ei, geserveerd met knapperig zuurdesembrood.

Tomaten carpaccio met burrata 14

Een carpaccio van tomaten, olijfolie, basilicum, een bol smeùige buratta en brood!

La Fromagerie!! 14

Oui oui! Wisselende mix van de lekkerste kazen uit binnen- en buitenland.

Klassieke Steak Tartaar 16

Klassieke "steak tartare" van Belgisch Blauw. Geserveerd met o.a. rode ui, kappertjes, augurk, mosterd, en een eidooier.

Kippenlevertjes 11

Een vergeten delicatessen! Gebakken kippenlevertjes met paprika, ui knoflook en afgeblust met Madeira wijn en room.

Ensaladilla de Mariscos 12

Een heerlijke mix van o.a. ei, mayo, aardappel, garnalen, krab en surimi. Geserveerd met picos.

Loempiaatjes met spinazie 3st 6.5

Super krokante loempiaatjes met een vulling van spinazie geserveerd met een swirl van bechamel.

Champignon kroketjes 6st 8

Kroketjes gevuld met champignons en geserveerd met truffelmayo.

Piementos de Padron 9

Oléé... Spaanse gefrituurde, niet pittige, groene pepertjes besprenkeld met zeezoutvlokken!

Geitenkaas in bladerdeeg 3st 9

Gewoon proberen! Geitenkaas met tomaten konfijt in bladerdeeg. Geserveerd met een walnoot crème.

Chou-fleur frit 9

Kibbeling van gefrituurde bloemkoolroosjes. Geserveerd met remouladesaus.

Sweet chili buikspek 9

Buikspek in de Aziatische stijl met zoete chili en sesam. Niet in je vingers bijten!

Chorizo/camembertkroketjes 5st 10

Kroketjes van chorizo/camembert/honing en geserveerd met een toefje alioli.

Lamsmerquez 9

Drie smaakvolle, sappige en licht pittige lamsworstjes van de plaat geserveerd met alioli en brood.

Crispy shrimps 12

Krokant gefrituurde garnalen geserveerd met knoflook- en chilisaus.

Chopitos 15

Verrassend lekker! Gefrituurde knapperige kleine inktvisjes geserveerd met alioli.

Gamba's in look 14

Knoflook alert! Gamba's in knoflookboter.

Gambas a la plancha 3st 12

Drie grote gamba's van de plaat.

Chicken wings 8

Lekkerrrr....zout-pittige kipvleugels uit de oven.

Secreto de iberico van de grill 14

Nee, niet je schoonmoeder, maar wel één van de smaakvolste stukjes van het iberico varken. Rijk gemarmerd en vol van smaak.

Van de Grill en Plancha*!

Varkenshaas saté van de grill 180 gr 24

Classic! Deze saté is gemaakt van het Ibérico varken. Het enige varken dat je rood/rosé kan eten. Drie stokken Saté, pindasaus, atjar, friet of brood, kroepoek.

Ossenhaas 200gr van de grill 34

Malse ossenhaas van de grill geserveerd met kruidenboter, pepersaus of chimichurri.

Biefstukje 200gr van de grill 24

Heerlijk mals kogelbiefstukje geserveerd met kruidenboter, pepersaus of chimichurri.

Rib-eye 250 gr van de grill 26

Prachtige malse en sappige zuid Amerikaanse rib-eye, geserveerd met kruidenboter, pepersaus of chimichurri.

Secreto de ibérico van de grill 200gr 24

Nee, niet je schoonmoeder, maar wel één van de smaakvolste stukjes van het iberico varken. Rijk gemarmerd en vol van smaak.

Spareribs van de chef 22

Super malse spareribs van onze chef. Kies uit de smaken: zoet pittig, bbq of garlic.

Kip suprême van de plancha 21

Mals en sappig stuk suprême maïskip, van de plaat, geserveerd met alioli.

Kabeljauw van de plancha 25

Verse kabeljauw op de huid gebakken en geserveerd met een groene kruidensaus.

Gamba a la plancha 6st 19

Argentijnse wild gevangen gamba's, van de plaat.

Lamsshoarma de Basiliek 16

Omdat we zelf een groot liefhebber zijn! Échte ouderwets lekkere lamsshoarma geserveerd als een kapsalon maar dan wel op onze wijze.

Salades

Wij gebruiken pan de Cristal, een knapperig en luchtig zuurdesembrood.

Salade caprese 14

Met o.a. sla, tomaat, burrata en balsamico.

Salade tonijn 15

Met o.a. sla, tomaat, ui, tonijn en een lekkere dressing.

Salade kip 14

Heerlijke gemengde salade met stukjes kip.

Sides

Brood 5

Versgebakken krokant zuurdesembrood.

Onze huisfriet 5

Onze verse huisfriet.

Side salad 5

Lekkere frisse en gevarieerde side salad.

Gemengde groenten 6

Bakje met verse seizoensgroente.

Nagerechten

Appeltaart met slagroom 5.5

Oma's huisgebakken appeltaart!

Creme brulee 7

Een echte klassieker!

Fried Milk! 8

Verrassend! Gefrituurde melk met een swirl van fris zure rode vruchten!

Choco cheesecake party 9

Een heerlijke choco verrassing!

Tiramisu 8

Lekker! Tiramisu....

Gold roche 9

Verrassend praliné desert!

Lunchgerechten 12:00 tot 15:30

Wij gebruiken pan rustico, een knapperig klassiek stokbroodje.

Broodjes**Eiersalade 8**

Broodje huisgemaakte eiersalade.

Preparé 11

Goed belegd broodje preparé met ei en ui.

Boneless ribs 12

Lekker! Broodje warme ribfingers.

Chilly buikspek 12

Broodje huisgemaakte buikspek in kantonese style, met zoete chili en sesam.

Surinaamse kip-kerrie 12

Specialiteit van de chef, broodje kip-kerrie op Surinaamse wijze.

Lunchgerechten**Soep van het moment 8**

Elke week een wisselende soep!

Vol-au-vant 7

Een heerlijk kippenragoutje geserveerd in een bladerdeegbakje.

Garnalenkroketten 15

Hollandse garnalenkroketten geserveerd met brood of friet en cocktailsaus of mosterd.

Kabeljauw 25

Verse kabeljauw op de huid gebakken en geserveerd met een groene kruidensaus.

***Kijk ook bij onze deelgerechten!
Die vullen ons lunchmenu aan.***

Salades

Geserveerd met brood!

Salade caprese 14

Met o.a. sla, tomaat, burrata en balsamico.

Salade tonijn 15

Met o.a. sla, tomaat, ui, tonijn en een lekkere dressing.

Salade kip 14

Heerlijke salade met stukjes kip.

Borrelkaartje tot sluit!

Naast de borrelkaart kan je ook nog kijken bij onze deelgerechten! Die borrelen ook lekker hoor!

Olijven 4.5

Heerlijke Spaanse olijven met anchoa smaak. Let wel op het pitje!

Bitterballen 6/9/12st 8/11/14.5

Handgemaakte bitterballen met echte Dijonmosterd.....traantjes in de ogen dus!

Bitterballen VEGA 6/9/12st 8/11/14.5

Handgemaakte bitterballen van champignons met echte Dijonmosterd.....traantjes in de ogen dus!!

Tri-kandel Speciaal

Heaven is here! Triootje van kipfrikandellen met mayo, curry en uitjes...dussss.....

Snackmix 12st 12

Een bruinfruitmix van bitterballen, vlammetjes, kaasstengels en vlindergarnalen!

Borrelplank 16st 16

Selectie van de chef geserveerd op een plank!

Sides**Brood 5**

Versgebakken krokant zuurdesembrood.

Onze huisfriet 5

Onze verse huisfriet.

Side salad 5

Lekkere frisse en gevarieerde side salad .

Gemengde groenten 6

Bakje met verse seizoensgroente.

Dagverse producten

Wij werken met dagverse producten en het grootste deel van onze kaart komt uit eigen keuken. Hierdoor kan er wel eens iets op zijn. Wij houden van lekker eten en delen dat graag met u. Mocht er onverhoopt iets niet naar wens zijn dan kunt u dit melden bij een van onze medewerkers. Zij zullen u snel van een passende oplossing voorzien.