

DINER

17:00 - 22:00



Verrassen met herkenbaarheid

Voor ons menu vliegen we de wereld over. Vinden we mooie, authentieke gerechten, dan nemen wij ze mee naar Bunk. Hieraan geven wij een verrassende twist. Hoewel we gek zijn op vlees en vis, bieden we bijna alle gerechten ook vegetarisch aan.

Altijd werken we duurzaam en met biologische producten, zodat het niet alleen goed smaakt, maar ook goed voelt.

Pro porties

Voor de minder grote eters houden we de porties meer dan behapbaar. Voor een meer gevulde buik bestel je dus meer dan alleen een hoofdgerecht.



VOORGERECHTEN

TOM KA	9.00
licht pittige Thaise kokos crèmesoep op basis van knolselderij - met gember, limoen, vissaus, champignons en rode peper	
· vlees: zacht gegaarde kip	10.50
· vis: gemarineerde gamba's	12.00
SUSHI	12.00
verse zalm, sushirijst met bereidingen van wasabi, soja, zeewier, radijs, yuzu en sesam	
· vega: avocado	10.00
TEX-MEX TACO	13.50
krokante taco met Cajun steak, crème van cheddar, avocado, maïs, groene salsa en barbecuesaus	
· vega: tartaar van geroosterde Cajun wortel	12.00
GAZPACHO	9.00
de Spaanse klassieker met een frisse toevoeging van watermeloen en feta broodkruim	
AUBERGINE	10.00
geroosterde aubergine met sesam en miso, geserveerd met witte bonen hummus, naan brood, frisse yoghurt en feta saus met munt en granaatappel pitjes	

Gluten	Pinda
Melk	Selderij
Ei	Mosterd
Vis	Sesam
Schaaldier	Sulfiet
Weekdier	Lupine
Soja	Vegan is optioneel
Noten	Unicorns!

Allergisch voor dingen als noten of mensen? Laat het ons weten.

We only like plastic when it comes to payments.

HOOFDGERECHTEN

RENDANG	16.50
Indonesisch stoofgerecht met rundvlees, bereidingen van rijst, zoetzure groenten en Oosterse specerijen	
· vega: gestoofde spitskool	14.50
GNOCCHI	17.00
met verse pesto van walnoten en zongedroogde tomaten, rucola, gepofte cherry tomaat, krokante Parmezaanse kaas en schuim van ricotta	
· vis: op de huid gebakken zeebaars	21.00
MISO SOEP	16.00
romige maaltijdsoep met udon noedels, veel verse groenten, sesam, zeewier en ei - overgoten met een krachtige miso, paddenstoelen, soja bouillon	
· vlees: gemarineerd buikspek	17.50
· vis: gemarineerde gamba's	18.00
TAJINE	16.50
Marokkaans stoofgerecht met gestoomde groenten, abrikoos, gegrilde kip en krachtige saus van tomaat en specerijen	
· vega: gegrilde pompoen	14.50
· vis: op de huid gebakken zeebaars	20.50
MASALA	19.00
gekonfijte kippendij met snijbonen, bloemkool, gevulde roti, peterselie en een saus van masala	
· vega: gepofte gele biet	18.00



NAGERECHE

SNICKERS	9.00
met pinda-ijs, chocolade schotsen, gezouten karamel en nougatine	
FRO-YO	9.00
yoghurtijs met yoghurt crumble, rode vruchten coulis en witte chocolade crème	
PORNSTAR MARTINI	9.00
een bavarois van limoen samen met een meringue, koekje en saus van passievrucht	
TARTUFO	9.00
verschillende bereidingen van chocolade met hazelnootijs, room en een crunch van noten	
CHEESE	12.50
selectie van Oudwijker kaas, van Utrechtse melk op Italiaanse wijze gemaakt, met kletzenbrood en appelstroop	
SEND LOVE TO KITCHEN <i>unlimited</i>	0.00