

## KNABBELS/FLAUBYT

<b>Olijven</b>	4.50
Schaaltje gemarineerde olijven.	
<b>Brood</b>	6.50
Posthuma's brood met gezouten boter en aioli.	
<b>Kaas &amp; Worst</b>	6.75
Portie Friese kaas en Zijlstra's droge worst.	
<b>Fryske antipasti</b>	9.75
Plankje Friese kaas- en vleeswaren; stokâlde tsiis, nageltsiis, Tynjetaler, turfgerookte ham en Zijlstra's droge worst.	
<b>Bitterballen</b>	5.75
Van Frysk Angus, 6 stuks, met grove mosterd.	
<b>Garnalenkroketjes</b>	5.50
Met cocktailsaus, 4 stuks.	
<b>Vega assorti</b>	5.50
Met chilisaus, 4 stuks.	
<b>Nacho's</b>	8.50
Met rode ui en tomatensalsa, gegratineerd met kaas.	

## COCKTAILS

<b>Aperol Spritz</b>	7.50
<i>Aperol, prosecco, bruiswater, sinaasappel.</i>	
<b>Dikke Citroen Spritz</b>	7.50
<i>Weduwe Joustra's Dikke Citroen, prosecco, bruiswater, munt.</i>	
<b>Mojito</b>	8.50
<i>Bacardi, rietsuiker, bruiswater, limoen, munt.</i>	
<b>Dutch G&amp;T</b>	8.50
<i>Boomsma gin, tonic, appel, kaneel.</i>	
<b>Gember G&amp;T</b>	8.50
<i>Sir Edmond Gin, tonic, gember, citroen.</i>	

## ALCOHOLVRIJ

<b>Nojito</b>	5.50
<b>G&amp;T alcoholvrij</b>	5.50
<b>VINADA gold of rose</b>	7.50
<i>Sprankelende alcoholvrije wijn met weinig calorieën!</i>	

## WEDUWE JOUSTRA SNEEK

<b>Beerenburg (32%)</b>	3.00
Het originele kruidenpakket wordt gedurende een maand getrokken op de huysgemaakte jenever.	
<b>Beerenburg F.S (38%)</b>	3.50
Bijzondere Beerenburg, gemaakt op basis van Korenwijn, waar de beste kruiden langdurig op hebben getrokken en daarna minimaal drie jaar gerijpt op eikenhouten vaten.	
<b>Beerenburg F.S.O.B. (38%)</b>	4.00
Een zachte, maar toch kruidige beerenburg die uitstekend als digestief genuttigd kan worden.	
<b>Beerenburg X.O. (38%)</b>	6.50
Dieper en donkerder van kleur dan voorgaande versies; naar tabak en kruidkoek geurend. De grand cru onder alle Beerenburgers.	
<b>Jonge Jenever (35%)</b>	3.00
Een zuiver zachte jenever met een milde smaak.	
<b>Echte Oude Friesche Genever (35%)</b>	3.50
Heldere oude jenever met een stro geel, bleek gouden toets.	
<b>Dikke Citroen (22%)</b>	3.00
Verrassend gezoet, knalgeel en uiteraard een verrukkelijke frisse citroengeur. Onze Friese Limoncello!	
<b>Beerinnenburg (30%)</b>	3.00
Beerinnenburg is een halfzoete kruidenlikeur die wordt gemaakt door stroop en honing aan de Beerenburg toe te voegen.	
<b>Speculaaslikorette (14,9%)</b>	3.00
Een halfzoete kruidenlikeur op basis van Beerinnenburg met een vleugje kaneel.	
<b>Babbelaarlikorette (14,9%)</b>	3.00
Een aangenaam zachte likorette met de smaak van roomboterbabbelaar en een vleugje toffee.	
<b>Droplikorette (14,9%)</b>	3.00
Een plezierig gezoete likorette met de smaak van echte drop en een vleugje anijs.	
<b>Oranjelikeur (30%)</b>	3.00
Zacht, knaloranje en met ergens in de verte de smaak van sinaasappel.	
<b>Hollands Genoegen (14,9%)</b>	3.00
Gemaakt op basis van Douwe Egberts koffie, pure chocolade en KING softmints.	

# DRANKEN & KNABBELS

*Gikke*  
BISTRO

*Volg je ons al?*  

B I S T R O J I K K E . N L

## WARME DRANKEN

Koffie	2.50
Grote Koffie	3.85
Espresso	2.50
Dubbele Espresso	3.85
Cappuccino	2.75
Flat White	4.00
Latte Macchiato	3.25
Espresso Macchiato	2.75
Koffie Verkeerd	3.25
Thee	2.50
Verse Muntthee	3.25
Verse Gemberthee	3.25
Warme chocolademelk + slagroom	3.00 0.50

## LEKKERS BIJ DE KOFFIE

Appelgebak	3.25
Oranjekoek	3.25
Gebak van de dag + slagroom	3.75 0.50
Plak Fries suikerbrood met roomboter	2.50

## FRISDRANKEN

Pepsi, Pepsi Max	2.50
Sisi, 7Up	2.50
Rivella	2.50
Lipton Ice Tea, Lipton Green	2.50
Tonic, Bitter Lemon, Cassis	2.50
Ginger ale, ginger beer	2.50
Marie Stella Maris plat of bruisend, 25 cl	2.75
Marie Stella Maris plat of bruisend, 75 cl	5.75
Chocomel	3.00
Fristi	3.00
Appelsap	2.75
Verse jus d'orange	3.50

## BIEREN

### VAN DE TAP

Hertog Jan pils 25 cl (5.1%)	2.90
Hertog Jan pils 50 cl (5.1%)	5.60
Jimte, Koperkleurig Blond Bier (6.2%)	3.75
Karmeliet (8.4%)	4.75
Wisseltap	dagprijs

### OP FLES

Waterpoartsje, Mexican Pale Lager (4.5%)	4.00
Franziskaner Weizen (5.0%)	4.75
Hoegaarden Radler (2.0%)	3.50
Liefmans Fruitesse (3.8%)	4.00
Goose Island IPA (5.9%)	6.25
Sneker Pypke Blond (6%)	5.00
Sneker Pypke Triple (8.5%)	5.00
Mooie Madam Dubbel, Maallust (7%)	5.75
Captains Daughter, Brouwdok, Amber Ale (6%)	5.75
Pauwel Kwak (8.4%)	6.50
1818 Quadrupel, Maallust (10%)	7.50
De Dokwerker, Brouwdok, Baltic Porter (8.5%)	6.75

### ALCOHOLVRIJ

Hertog Jan 0.0%	3.00
Hoegaarden Radler 0.0%	3.00
Franziskaner Weizen 0.0%	3.75
Leffe Blond 0.0%	4.00

## WIJNEN

### BUBBELS

Bolla Prosecco <i>appel, peer, bloemen</i>	6.75	38.50
Champagne de Castellane, Commodore <i>appel, peer, boter</i>	52.50	

### WIT

<b>Pinot Grigio</b> , Canapi, Sicilië/Italië <i>citroen, limoen, tropisch fruit</i>	4.50	21.00
<b>Sauvignon</b> , Resplandy, Languedoc/Frankrijk <i>citrus, groene appel, kruisbes</i>	4.50	21.00
<b>Chardonnay</b> , Bolla, Veneto/Italië <i>ananas, perzik, rond</i>	5.50	26.50
<b>Verdejo</b> , K-Naia, Rueda/Spanje <i>grapefruit, venkel, gras</i>		32.50
<b>L'Oustalet blanc</b> , Rhone/Frankrijk <i>levendig, fris, aalbes, appel</i>		32.50
<b>Trebbiano</b> , Éo, Abruzzen/Italië <i>peer, abrikoos, citrus</i>		34.50
<b>Chardonnay</b> , Cloud Break, Californië/VS <i>tropisch fruit, karamel</i>		39.50

### ROSÉ

<b>Nero d'Avola</b> , Canapi, Sicilië/Italië <i>aardbei, framboos, fris</i>	4.50	21.00
<b>L'Oustalet rosé</b> , Rhone/Frankrijk <i>mineraal, bramen, granaatappel</i>		32.50

### ROOD

<b>Nero d'Avola</b> , Canapi, Sicilië/Italië <i>zwarte bes, kers, kruiden</i>	4.50	21.00
<b>Tempranillo</b> , Torre de Vejezate, Spanje <i>zwart fruit, hazelnoot</i>	4.50	21.00
<b>Cabernet Sauvignon</b> , Niel Joubert, Paarl/Zuid-Afrika <i>bessen, kersen, vanille</i>	5.50	26.50
<b>L'Oustalet rouge</b> , Rhone/Frankrijk <i>fluweelzacht, rijp rood fruit, kruidig</i>		32.50
<b>Nebbiolo</b> , Nino Negri, Lombardije/Italië <i>kaneel, pruimen, kruidnagel</i>		41.50
<b>Malbec</b> , Crios, Argentinië <i>vol, fruitig, vanille</i>		38.50
<b>Tempranillo</b> , Crianza, Obalo, Rioja/Spanje <i>bramen, zwarte kessen, specerijen</i>		39.50

### DESSERTS

<b>Saussignac</b> , Chateau des Eyssards <i>honing, ananas, perzik</i>	5.25
<b>Pedro Ximenez</b> , Alvaro Domecq, Jerez/Spanje <i>rozijnen, vijgen, noten</i>	3.85

### PORT

Wit, ruby, tawny	3.50
10 years old	5.25