

WARME DRANKEN

Koffie	3.20
Grote koffie	4.75
Espresso	3.20
Dubbele Espresso	4.75
Cappuccino	3.50
Latte Macchiato	4.25
Flat White	4.95
Espresso Macchiato	3.35
Koffie Verkeerd	4.00
Thee	3.20
Verse Munt- of gemberthee	3.75
Warme chocolademelk	4.00
+slagroom	0.75

LEKKERS BIJ DE KOFFIE

Appelgebak	4.00
Oranjekoek	3.75
Monchou taart	4.50
Plak Fries suikerbrood met roomboter	2.75

FRISDRANKEN

Pepsi, Pepsi Max, Sisi, 7Up	3.25
Rivella, Lipton Ice Tea, Lipton Ice Tea Green	3.40
Tonic, Bitter Lemon, Cassis, Ginger Ale, Ginger Beer	3.40
Sourcy rood of blauw, 25 cl. - 75 cl.	3.00 - 6.75
Chocomel	3.85
Fristi	3.85
Appelsap	3.85
Verse jus d'orange, klein - groot	3.75 - 4.50

BIEREN

VAN DE TAP		
Hertog Jan pils 25 cl. - 50 cl	5.1%	3.50 - 6.75
Jimte, ons huisbier, sterk blond Bier	8.2%	5.50
Karmeliet	8.4%	6.50
Wisseltap		dagprijs

OP FLES		
Grutte Pier Wit	5 %	6.50
Vedett IPA	5.5 %	5.50
Hertog Jan Weizen	5.7 %	4.75
Hoegaarden Radler	2.0 %	4.50
Liefmans Fruitesse	3.8 %	5.50
Sneker Pypke Blond	6 %	6.50
Sneker Pypke Tripel	7.5 %	6.50
Grutte Pier Tripel	7.5 %	6.50
Mooie Madam Dubbel, Maallust	7 %	7.50
Grutte Pier Quadrupel	9.5 %	7.50

ALCOHOLVRIJ		
Hertog Jan	0.0 %	3.50
Hoegaarden Radler	0.0 %	3.50
Leffe Blond	0.0 %	4.75
Texels Skuumkoppe	0.0 %	4.75
Karmeliet	0.4 %	5.25

WEDUWE JOUSTRA
SNEEK

Beerenburg (32%)	4.00
Het originele kruidenpakket wordt gedurende een maand getrokken op de huysgemaakte jenever.	
Beerenburg F.S. (38%)	4.25
Bijzondere Beerenburg, gemaakt op basis van Korenwijn, waar de beste kruiden langdurig op hebben getrokken en daarna minimaal drie jaar gerijpt op eikenhouten vaten.	
Beerenburg F.S.O.B. (38%)	4.75
Een zachte, maar toch kruidige beerenburg die uitstekend als digestief genuttigd kan worden.	
Jonge Jenever (35%)	4.00
Een zuiver zachte jenever met een milde smaak.	
Echte Oude Friesche Genever (35%)	4.25
Heldere oude jenever met een stro geel, bleek gouden toets.	
Dikke Citroen (22%)	4.00
Verrassend gezoet, knalgeel en uiteraard een verrukkelijke frisse citroengeur. Onze Friese Limoncello!	
Beerinnenburg (30%)	4.00
Beerinnenburg is een halfzoete kruidenlikeur die wordt gemaakt door stroop en honing aan de Beerenburg toe te voegen.	
Speculaaslikorette (14,9%)	4.00
Een halfzoete kruidenlikeur op basis van Beerinnenburg met een vleugje kaneel.	
Babbelaarlikorette (14,9%)	4.00
Een aangenaam zachte likorette met de smaak van roomboterbabbelaar en een vleugje toffee.	
Droplikorette (14,9%)	4.00
Een plezierig gezoete likorette met de smaak van echte drop en een vleugje anijs.	
Oranjelikeur (30%)	4.00
Zacht, knaloranje en met ergens in de verte de smaak van sinaasappel.	

COCKTAILS

Spritz <i>Bitter, prosecco, bruiswater, sinaasappel.</i>	8.50
Citroen Spritz <i>Dikke Citroen, prosecco, bruiswater, munt</i>	8.50
Mojito <i>Bacardi, rietsuiker, bruiswater, limoen, munt.</i>	9.50
Dutch G&T <i>Boomsma gin, tonic, sinaasappel, kaneel.</i>	9.50
Gember G&T <i>Sir Edmond Gin, tonic, gember, citroen.</i>	9.50

ALCOHOLVRIJ

Passion Martini	7.00
Nojito	7.00
Spritz alcolvrij	7.00
Vinada gold	6.50
<i>Sprankelende alcoholvrije wijn met weinig calorieën!</i>	

Volg je ons al?  
B I S T R O J I K K E . N L

DINER
DRANKEN
KNABBELS

Jikke
BISTRO

DINER

geserveerd van 17.00 tot 21.00 uur

OM TE DELEN OF ALS VOORGERECHT

BROOD MET SMEERSELS 7,25

FLEISPLANKJE 15
Uit de regio. Turfgerookte rauwe ham, grillworst en turfgerookte droge worst met tafelzuur.

VOORGERECHTEN

Geserveerd met brood en boter.

DAGSOEP 7
Wij vertellen u graag wat de soep van de dag is.

MOSTERDSOEP 7
Romige mosterdsoep met Fryske droge worst. Krokant gebakken in bierbeslag met knoflookdip.

STEAK TARTAAR 15
Pikant aangemaakt met baharat.

GARNAAL 12.50
Kroketjes van Waddengarnalen met cocktailsaus van gerookte paprika en Frysk Hynder whisky.

GAMBA AIOLI 14.50
Gebakken gepelde gamba's in knoflookolie (6 stuks).

JIKKES PROEFPLANK 16 p.p.
Vanaf 2 personen.

*“De kookstijl van Jikke
is Franse bistro stijl met
invloeden uit de Friese streek.”*

KNABELS/FLAUBYT

LOADED FRIES Met stokâlde kaas, en truffelmayonaise. 8,50

BROOD Met smeersels. 7,25

BORRELBROOD Gevuld brandnetelbrood uit de oven met camembert, knoflook, peterselie en bosui. 9,50

KAAS & WORST Portie Friese kaas en Zijlstra's droge worst. 6,75

BITTERBALLEN Van Frysk Angus, 6 stuks, met grove mosterd. 6,00

KAASSTENGELS, 8 stuks 7,75

VLAMMETJES, 8 stuks 7,75

BITTERGARNITUUR, 8 stuks 8,00

NACHO'S Met rode ui en tomatensalsa, gegratineerd met kaas. 8,50

PINSA Met topping van tomatensalsa, mozzarella en pestosaus. Lekker om te delen. 12,50

JIKKES BORRELPLANK (VOOR CA. 2 Á 3 PERSONEN)
Diverse Friese kaas en worstsoorten, Posthuma's brood met smeersels en Frysk Angus bitterballen. 25,00

HOOFDGERECHTEN

De gerechten worden geserveerd met salade en rustieke friet.

AVOCADOBURGER 19,95
Op een broodje met burgersaus en rode ui,

VISINSPIRATIE dagprijs
Dagelijks vers geleverd door Veltman uit Harlingen.

GEBAKKEN DIAMANTHAAS 27,50
Met gekarameliseerde uien en pepersaus.

KALFS RIBEYE 32.50
Met bearnaise saus.

JIKKES BURGER 19,95
180 gram rundvlees sappig gebakken op een broodje met o.a. burgersaus, augurk, sla en tomaat.

RENDANG 26.00
Rendang van rundvlees met rijst en zoetzure groente.

EEND 24.50
Eendenborstfilet, linsensalade en kerriejus.

KAASFONDUE (per 2 personen) 45
Gezellig avondje ouderwets kaasfondue met diverse vleeswaren, groente en brood.

DESSERTS

MONCHOU 4,50
Huisgemaakt monchoutaartje. We vertellen u graag welke topping de chef vandaag bedacht heeft.

CRÈME BRÛLÉE 6
Zijdezacht custard dessert met een krokant suikerlaagje.

GEBAKKEN SUIKERBROOD 7,50
Met kaneelijs en slagroom.

DAME BLANCHE 7,50
3 bollen vanille ijs met chocoladesaus en slagroom.

RABARBER 7,75
Rabarber crumble met citroen sorbetijs.

PROEVERIJ DESSERT 8 p.p.
Vanaf 2 personen te bestellen.

ESPRESSO MARTINI 9,50
Espresso, vodka en koffielikeur.

KAASPLANKJE 12,75
Van lokale kaas en bakker Posthuma's sūkerbôle.

Heeft u een allergie?
Laat het ons weten en wij houden hier rekening mee.

Jikke
BISTRO

WIJNEN

BUBBELS

Champagne de Castellane, Comodore
appel, peer, boter

Prosecco (piccolo flesje, 2 glazen)

Glera, Rosanti, Veneto/Italië

fruitig, elegant, floraal

WIT

Sauvignon blanc, Klein Kloof, Paarl Zuid-Afrika

passievrucht, citrus, citroengras

Chardonnay, Klein Kloof, Paarl/Zuid-Afrika

appel, citrus, meloen

Pinot Grigio/chardonnay, Dea Del Mare,

Noord Oost Italië

citrus, tropisch fruit, bloemen

Verdejo/sauvignon blanc, K-Naia, Rueda/Spanje

grapefruit, venkel, gras

Grüner Veltliner

Cellar 99, Niederösterreich/Oostenrijk

levendig & fris, appel, witte peper

Fiano, Feudo Monaci, Puglia/Italië

vol, elegant, subtiel citrus, zuiver

Viognier, Grande Reserve, Languedoc/Frankrijk

rijp fruit, witte bloemen, vleugje vanille

Chardonnay, Petit Chablis, Vignaud,

Bourgogne/Frankrijk

zacht, appel, peer

ROSÉ

Cinsault, Belle Vignes, Languedoc/Frankrijk

aardbei, framboos, subtiel zuur

Chateau Miraval rosé, Provence/Frankrijk

aardbei, frambozen, bloemen

ROOD

Pinot noir, Belle Vignes, Languedoc/Frankrijk

rood fruit, specerijen

Merlot/cabernet sauvignon,

Dea del Mara, Noord-Oost Italië

zwarte kers, viooltjes

Zweigelt, Cellar 99, Niederösterreich/Oostenrijk

zacht, rijpe rode bessen, kersen

Primitivo, Feudo Monaci, Puglia/Italië

zacht, bramen, bessen, vanille

Cabernet Sauvignon, Niel Joubert, Paarl/Zuid-Afrika

bessen, kersen, vanille

Tempranillo, Crianza, Don Jacobo, Rioja/Spanje

bessen, pruimen, vanille

Malbec, Crios, Argentinië

vol, fruitig, vanille

DESSERT

Saussignac, Chateau des Eyssards

honing, ananas, perzik

Pedro Ximenez, Alvaro Domecq,

Jerez/Spanje

rozijnen, vijgen, noten

PORT

Wit, ruby, tawny

10 years old



52.50

14.50

5.50

27.00

5.50

27.00

5.50

27.00

34.50

34.75

35.25

35.75

46.50

5.50

27.00

44.50

5.50

27.00

5.50

27.00

34.75

33.50

34.50

36.50

37.50

6.00

4.50

4.00

6.75