

DINER

geserveerd van 17.00 tot 21.00 uur

OM TE DELEN OF ALS VOORGERECHT

BROOD MET SMEERSELS 7,50

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

VOORGERECHTEN

Geserveerd met brood en boter.

JIKKE'S SIPELSOP 7,50
Authentiek recept met lekker veel ui, Joustra's Beerenburg en gegratineerd met Fryske Nagelkaas.

DAGSOEP 7,50
We vertellen u graag wat vandaag de special is.

STEAK TARTAAR 15
Met baharat, brioche en bieslook.

KROKETJES 14
Van Wadden garnalen met cocktailsaus, waarin Frysk Hynder whiskey.

ROMIGE BURRATA 15
Met gepofte biet, pikante bietenrelish, geroosterde hazelnoot en balsamico.

GAMBA AIOLI 14,50
Gebakken gepelde gamba's in knoflookolie (6 stuks).

JIKKE'S PROEFPLANK 16 pp
vanaf 2 personen

KNABELS/FLAUBYT

LOADED FRIES Met stokâlde kaas, en truffelmayonaise.	8,50
BROOD Met smeersels.	7,50
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
PINSA Met topping van tomatensalsa, mozzarella en pestosaus. Lekker om te delen.	12,50
JIKKE'S 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.

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

QUICHE 21
Met champignon, knolselderij, oude kaas en een vleugje truffel.

VISINSPIRATIE dagprijs
Dagelijks verse aanvoer.

STEAK AU POIVRE 29,50
Schotse biefstuk met peper-cognac saus, bimi en groene asperges.

CONFIT DE CANARD 27
Gekonfijte eendenbout, pommes dauphine, paddenstoelen en saus van cranberry en port.

STOOFSCHOTEL 26,50
van mals rundvlees, afgebonden met kruidkoek.

JIKKE'S BURGER 22,50
180 gram rundvlees sappig gebakken met o.a. burgersaus, augurk, sla en tomaat.

DESSERTS

APFELSTRUDEL 8,50
Warme apfelstrudel met Boerenjongens, vanille-ijs en slagroom.

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.

MOULLEAUX AU CHOCOLATE 7,50
Chocolade cake met karamelijs, karamelblokjes en slagroom.

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

ESPRESSO MARTINI 9,50
Espresso, vodka en koffielikeur.

KAASPLANKJE 14
Van lokale kaas en bakker Posthuma's sûkerbôle.

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

Jikke
BISTRO

WIJNEN

BUBBELS

Champagne de Castellane, Commodore
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

Sauvignac, 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

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?  
BISTROJIKKE.NL

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

DINER
DRANKEN
KNABBELS

Jikke
BISTRO