



B A A K
— EETLOKAAL —

WELKOM BIJ BAAK!

Met een moeder die zo goed kan koken, was het niet gek dat ik op vroege leeftijd al met eten en drinken bezig was. De basis was Turks, maar als snel sloeg deze passie ook over naar andere keukens. Een internationale keuken, met af en toe een glimp van mijn Turkse roots. Dat is BAAK. Eet smakelijk!

VOORAF

PLATEAU BAAK!

Een rijke selectie aan internationale & Turkse amuses/borrelbites. Het plateau wisselt wekelijks door en is nooit helemaal hetzelfde. Super feestelijk, en voor ieder wat wils!

HOOFDGERECHTEN

STEAK À LA BAAK

Boterzachte diamanthaas, gemarineerd met rozemarijn, knoflook en grove Lampong peper. Geserveerd met groene asperges, roodlof en klassieke huisgetrokken jus d'veau (kalfsjus).
+60 gram diamanthaas | + €5,-

KABELJAUWRUG MET CAPONATA

Prachtig stukje kabeljauwrug, het mooiste stukje van de kabeljauw, zonder graatjes. Geserveerd met groene asperges, rode caponata van tomaat, aubergine & taggische olijven.

BURRATA HEAVEN

Romige burrata geserveerd met lauwwarme gegrilde courgette, artisjokharten, groene asperge, little gem, granaatappel-melasse & geroosterde hazelnoten.

DESSERTS

SEMIFREDDO

Semifreddo, oftewel: half bevroren. Dit klassiek Italiaanse dessert, met de structuur van bevroren mousse, serveren wij met nougatine & vers rood fruit.

Wijnsuggestie: Cossetti - Brachetto d'acqui - mousserend rood - Piemonte - Italië - 7

KAASPLANK VAN ECHTE LIEFDE | + €3,-

Met 4 prachtige kazen, Italiaanse toastjes en vijgenbrood.

Wijnsuggestie: Passadouro - Tawny reserva - Portugal - 7

FRIES SUIKERBROOD

Wentelteefje van Fries suikerbrood, geserveerd met vanille roomijs, atsina cress & geroosterde pistache.

Wijnsuggestie: Chateau de Cranne - Sauvignon blanc & Semillion - Loupiac - Bordeaux - Frankrijk - 7

3 gangen €35,-