

MENUKAART

**ALLERGIE?
GEEF HET TIJDIG AAN!**

**OAK WINE
& FOOD**

WELKOM BIJ OAK!

Van harte welkom bij wijnbar OAK. Voor je ligt onze menu- en wijnkaart, die met zorg is samengesteld door onze chef-kok en huissommelier, zodat het eten en de wijn goed op elkaar zijn afgestemd. Natuurlijk is het altijd mogelijk om het eten of de wijn ook afzonderlijk van elkaar te bestellen.

In ons menu is rekening gehouden met diverse **diëten** als **vegan**, **glutenvrij**, **lactosevrij** en andere wensen. Wil je gebruikmaken van een alternatief gerecht, aangepast op je dieetwensen, dan is dit mogelijk. Geef het bij de reservering of bestelling aan, dan maken we een alternatief gerecht.

De wijnkaart biedt voor iedereen mogelijkheden. We hebben bewust gekeken naar betaalbare opties voor elke portemonnee. Kom je er niet uit? Laat je adviseren, samen komen we er vast uit.

Ben je op zoek naar een speciale fles wijn voor een **bijzondere gelegenheid** of wil je graag een **fles wijn van de kaart mee naar huis**? Dat kan uiteraard. Laat het ons weten.

Wijnbar OAK verzorgt ook:

- **Speciale gelegenheden** met een geheel verzorgd arrangement met hapjes en drankjes in ons wijnlokaal. Privé en sfeervol. Denk aan een verjaardag, jubileum, bruiloft, babyshower, vrijgezellenfeest
- **Zakelijke bijeenkomsten** zoals netwerkbijeenkomsten, vergaderingen, teamoverleg
- **Teamuitjes**

Wil je meer weten? Schiet gerust een van onze medewerkers aan en we helpen je graag.

Wij wensen je een fijne tijd bij OAK.

Hartelijke groet,
Pieter en Gélien Blaauwhof
Eigenaren wijnbar OAK

INHOUD

WELKOM

WINE & DINE

MENUKAART

DRANKENKAART

GLASKAART

- MOUSSEREND
- WIT
- ROSÉ
- ROOD
- DESSERTWIJN

FLESKAART

- MOUSSEREND
- WIT
- ROSÉ
- ROOD

SPECIALE MOMENTEN

WIJN VOOR THUIS

RUIMTE HUREN



WINE & DINE

Kies uit onderstaande gerechten voor een heerlijk shared dining diner of borrelmoment bij ons in de wijnbar of op het terras. (Let op: bij grote drukte is tussen 16.00 - 17.00 uur alléén onze snackkaart te bestellen)

Vlees

Char Siu varkenshaas met jalapeñocrème en uitgebakken salami.
€ 15,50

Steak tartare in Franse stijl, mosterdkaviaar, brioche en eidooier.
€ 15,50

Kip saté met Indonesische pindasaus en cassave.
€ 15,50

Varkenswang met rode wijn saus, wortelkrokantje en wortelcrème.
€ 17,50

Vega

✓ **Burrata** met tomaat, groene kruidenolie en balsamic-ui. € 14,50

✓ **Salade van snijbiet** met aardbei, rode bietendressing little gem en sesamcrumble. € 11,50

✓ **Bruschetta** met gepofte tomaat, pesto en crispy chili. € 12,50

✓ **Ratatouille** met Romescosaus, amandel, crispy chili. € 14,00

Vis

Gamba's al pil pil met brood en salade.
€ 15,00

Tonijn tataki met rijst, wakame, ponzu, norikrokrantje en wasabicrumble.
€ 16,00

Gravad lax zalm met dille olie, manchego krokantje, rode biet, crème fraîche.
€ 16,00

Oesters met oranje paprikadressing en chilipeper. € 4,00 p/st.

Desserts

**Witte chocolade brûlée
cheesecake**
met passievrucht coulis € 10,50

Ijsscoupe
met verschillende soorten roomijs en sorbet, vers fruit € 8,50

Pure chocolade brownie
met noten, karamel en ijs € 10,50

FRIKANDEL "REDELIJK SPECIAAL"

wasabi mayonaise, crispy chili olie, gefrituurde ui en forel eitjes

Wil je nou echt iets unieks voor een leuke prijs? Dan is dit wellicht iets voor jou.

€5,- per stuk, met een bijpassend glas wijn voor maar €7,50!



MENU



SNACKS

- ✓ **"Starters Kit"** Gerookte Amandelen | Gemarineerde Olijven | Flammes Frites € 10,50
- ✓ **Bord boerenfrites met** basilicummayo € 6,75
- ✓ **Broodplank met kruidenboter** € 6,50
- Bitterballen - 8 st.** € 9,00
- Chorizokroketjes - 6 st.** € 9,50
- ✓ **Oesterzwamkroketjes - 6 st.** € 9,50
- ✓ **Truffelkroketjes - 6 st.** € 9,50
- ✓ **Vega loempias - 4 st.** € 9,00
- Mix van kroketjes - 6 st.** € 10,50
- Bekbrandertjes (vlammetjes) - 6 st.** € 9,50
- Kaasrolletjes - 8 st.** € 9,50
- Iberico Rib Fingers bbq saus, coleslaw** € 14,50
- Bittergarnituurmix - 10 st.** € 14,50
- Nacho's pulled chicken dik gevuld** € 16,50

BORRELPLANKEN

Kaasplank of Charcuterie plank p/st. € 16,50

Vanaf 2 pers. | tot 22.30 uur | Prijs p.p. € 16,50

Borrelplank Deluxe
Luxe borrelassortiment met o.a.
charcuterie | kaas | brood | mix van
kroketjes | olijven | nootjes | dips

Vanaf 2 pers. | tot 22.30 uur | Prijs p.p. € 16,50

Streetfood - 1 Night in Bangkok
Oosterse salade | kipsaté | vegan gyoza
vega-loempia's | tonijn tataki | saus

Vanaf 2 pers. | tot 22.30 uur | Prijs p.p. € 18,50

Plank van de chef
Laat u verrassen door onze chef met 3
heerlijke gerechten van onze kaart.

✓ **LIEVER EEN VEGETARISCHE PLANK? LAAT HET ONS WETEN.**

DE OESTERIJ

Nieuw op onze kaart! Oesters van **De Oesterij uit Yerseke**, brengt pure Zeeuwse kwaliteit op je bord. De oesters komen vers uit de Oosterschelde: zilt, fris en vol smaak. Perfect te combineren met een goed glas wijn en even helemaal weg te dromen naar de kust. **Wil je meerdere oesters bestellen?: 3 stuks - €11,75 | 6 stuks - €21,00**

NIEUW!

LUNCH BY OAK

Met het mooie weer is er geen beter moment om te genieten van een heerlijke lunch bij OAK. Elke zaterdag van 12:00 tot 15:00 ben je van harte welkom om het weekend goed te beginnen met of zonder een mooi glas wijn. Zien we je bij OAK?

SCROPPINO

Á LA OAK € 11,50

OAK ALCOHOLVRIJ VERKRIJGBAAR

Ontdek onze heerlijke Scroppino á la OAK met onze eigen twist! Geniet van een verfrissende mix van heerlijke roomijs, limoensorbetijs, wodka en onze exclusieve cava. Een smaakexplosie die je niet wilt missen!



WICKED WEDNESDAY

Geniet van een huisgemaakte Thaise curry met een glas wijn zorgvuldig geselecteerd door onze sommelier. Comfort food met een spicy twist, ideaal voor doordeweeks. **Tijdelijk extra lekker: slechts €15,- in plaats van €25,-**
Alleen beschikbaar op woensdagen

DRANKEN

Warme dranken

Als wijn niet je ding is

- **Koffie** € 3,95
- **Espresso** € 3,95
- **Cappuccino** € 4,25
- **Latte macchiato** € 4,95
- **Thee** € 3,95
- **Verse gemberthee** € 4,50
- **Verse muntthee** € 4,50

Frisdrank

- **Limonade** € 2,50
- **Fanta Orange | Fanta Cassis** € 3,95
- **Coca-Cola | Cola-Zero** € 3,95
- **Appelsap** € 3,95
- **Fuze Tea sparkling lemon** € 3,95
- **Fuze Tea sparkling green** € 3,95
- **Royal Bliss Tonic** € 3,95
- **Royal Bliss Berry Sensation** € 3,95
- **Ginger Ale | Ginger Beer** € 3,95

Bier

Natuurlijk is er ook bier!

Zie onze speciale bierkaart op tafel.
Tip: probeer ook eens bij de High Beer.
Een heerlijke proeverij van 5 speciaal bieren, geserveerd met een luxe borrelplank en een zoet dessert na.

Water

Bronwater uit Chaudfontaine

- **Chaudfontaine blauw klein - plat water** € 3,50
- **Chaudfontaine blauw groot 0,75 L. - plat water** € 6,75
- **Chaudfontaine rood klein - bruisend water** € 3,50
- **Chaudfontaine rood groot 0,75 L. - bruisend water** € 6,75

Extra fris

- **Liefmans Fruitesse 'On the rocks' - 3,8%** € 5,50
- **Grolsch Radler Citroen - 0%** € 4,50
- **Grolsch 0,0%** € 4,50
- **Grolsch Weizen 0%** € 4,50
- **Peroni Radler Chill - 2,0%** € 4,50
- **Grolsch Premium Pilsner** € 4,50
- **GROTE Grolsch Premium Pils** € 9,00
- **Speciaalbieren v.a.** € 6,50

Cocktails

Om het leven te vieren

- **Espresso Martini** € 11,50
- **Aperol Spritz** € 11,50
- **Mojito** € 11,50
- **Crodino (alcoholvrij)** € 6,75

Zie cocktailkaart op tafel voor nog meer cocktails



Vrijmibo? Nee, Aperitivo!

Elke vrijdagmiddag tussen 16.00 - 19.00 uur
Toffe **Borrel Arrangementen** mogelijk voor jouw
Team Borrel bij OAK!



GLASKAART

**ALLERGIE?
GEEF HET TIJDIG AAN!**

**OAK WINE
& FOOD**

GENIET PER GLAS

Deze glaskaart is met zorg samengesteld. Op de glaskaart vind je diverse soorten wijnen zoals:

- Mousserend
- Wit
- Rosé
- Rood
- Dessertwijnen

We hebben alle soorten wijn in smaakprofielen gezet, zodat het eenvoudiger zoeken is naar jouw favoriete wijn. Daarnaast hebben we in diverse prijscategorieën wijnen geselecteerd om al onze gasten een betaalbare optie aan te bieden.

Je hoeft geen wijnkenner te zijn om een lekkere wijn uit te kunnen kiezen. Deze glaskaart helpt je daar bij. Kom je er toch niet uit? Vraag dan gerust onze medewerkers voor een passend advies. We weten zeker dat er een wijn tussen zit die in de smaak zal vallen.

Voor degene die **geen alcohol** wil drinken, maar toch gezellig een glaasje mee wil doen hebben we een aantal alcoholvrije wijnen open staan. Vraag naar de opties bij onze medewerkers.

Heb je een **wijn** geproefd die je ook eens **thuis** wilt **drinken**? Het is ook mogelijk om flessen bij ons te kopen. Geef het aan, dan zetten we de fles voor je klaar. Of bestel via onze webshop, www.wijnbaroak.nl.

Geniet van onze mooie wijnen!

Pieter en Gélien Blaauwhof

INHOUD

WELKOM

WINE & DINE

MENUKAART

DRANKENKAART

GLASKAART

- MOUSSEREND
- WIT
- ROSÉ
- ROOD
- DESSERTWIJN

FLESKAART

- MOUSSEREND
- WIT
- ROSÉ
- ROOD

SPECIALE
MOMENTEN

WIJN VOOR THUIS

RUIMTE HUREN



GLASKAART

Speciaal geselecteerde wijnen door OAK



MOUSSEREND

Café de Paris Rosé bubbel - 11,5%

€ 7,25

Herkomst: Frankrijk, verschillende streken

Een verfrissende en levendige bubbel is gemaakt van de druiven **Pinot Noir, Mourvèdre, Shiraz en Grenache**. Je ruikt rood fruit, peer, een hint van granaatappel en lychee. De kleur in rosé heeft te maken met extractie van de kleur uit de schil van de druif. Hoe langer de extractie, des donkerder de rosé. Zalmroze met een hele fijne mousse! **Stijl: fris en fruitig**

Cava Brut van wijnhuis Minguett BIO - 11,5%

€ 7,75

Herkomst: Spanje, Pénèdes

Deze cava komt uit de Spaanse streek Pénèdes en is gemaakt van de druiven **Macabeo, Parellada, Xarel-lo**. Wist je dat cava op dezelfde manier gemaakt wordt als champagne? Deze cava heeft een romige mousse, ruikt en smaakt naar toast, peer en meloen, is romig en zacht, met mooie tonen van citrus. Heerlijk als aperitief of i.c.m. visgerechten. Minguett is vernoemd naar de best betaalde gelijknamige beroemde Franse actrice en zangeres. **Stijl: fris en fruitig**

WITTE WIJNEN

Famoso Rubicone van wijnhuis Nespoli - 12,0%

€ 6,25

Herkomst: Italië, Emilia Romagna (TERRAS TOPPER)

Famoso betekent 'beroemd' in het Italiaans. Een opvallende naam voor een druif waar bijna niemand nog van gehoord heeft. Toch levert het wijnen op die je niet snel vergeet. Aromatisch, bloemig en vol met tropisch fruit. Citroengeel met groene gloed! Aromatisch, bloemig (oranjebloesem en jasmijn) en tonen van tropisch fruit. **Stijl: fris en licht**

Pinot Grigio van wijnhuis Pasqua Black Label - 12,0%

€ 6,50

Herkomst: Italië, Veneto

Een lichte, mondvullende witte wijn, gemaakt van 100% **Pinot Grigio**, die geschikt is voor veel momenten. Of het nu bij de borrel, de maaltijd of op een feestje geschonken wordt, hij valt altijd in de smaak.

Stijl: fris en fruitig

Verdejo van wijnhuis Bodegas Veracruz - 13,5%

€ 6,50

Herkomst: Spanje, Rueda

TIP VAN FLIP: DIE DIKKE HOUTGERIJPTE VERACRUZ BARRICA €59,50

Strogele wijn met groene reflecties. Stuivende neus met intense aroma's van tropisch fruit, groene appel en venkel. De smaak is fris en fruitig met tropisch fruit en een subtiel bittertje. Viñas jóvenes betekent jonge druivenstokken. Deze wijn is dus gemaakt van druiven afkomstig van jonge stokken, wat een heerlijk lichtvoetige wijn geeft met veel fruit in de smaak.

Stijl: fris en fruitig

GLASKAART



WITTE WIJNEN

White and Sea Colombard-Sauvignon - 11,0%

€ 6,50

Herkomst: Côtes de Gascogne, Frankrijk

Aan de zonovergoten kust van de Côtes de Gascogne ontstaat een frisse, levendige wijn van **Colombard en Sauvignon Blanc**, 's nachts geoogst voor maximale aromatische kracht. In het glas lichtgeel met groene tinten, met geuren van citrus, groene appel en passievrucht. De smaak is knisperend en verfrissend, perfect bij oesters, mosselen en lichte visgerechten of frisse salades. **Stijl: fris, licht en aromatisch**

Riesling "QD" van wijnhuis Heinz Eifel - 12,5%

€ 6,75

Herkomst: Duitsland, Rheinhessen

Elegant en verfrissend witte wijn met rijk karakter en unieke geur en smaak, die doet denken aan perziken en groene appels. QD staat voor Qualitätswein bestimmter Anbauggebiete Dry. Het gaat hier dus om een droge kwaliteitswijn. **Stijl: fris en levendig**

Viognier/Chardonnay van wijnhuis Chemin Géants - 13,0%

€ 7,25

Herkomst: Frankrijk, Languedoc

Waanzinnige wijn van 50% **Viognier** en 50% **Chardonnay**! Fris, fruitig en levendig met een heldere goudgele kleur en intense aroma's van perzik, rijpe peer, witte bloesem, een hint van vanillesuiker en een soepele, romige smaak. Met ook een heerlijke houtrijping! Kortom: een pareltje!

Stijl: aromatisch en bloemig

Pecorino van wijnhuis Feudi Bizantini - 13,0%

€ 7,50

Herkomst: Italië, Abruzzo

Waanzinnige **Pecorino**! Gele heldere kleur. Fruitige aroma's met citrus, tropische nuances, peren en exotisch fruit als papaya. Het heeft een slepende en zeer frisse smaak met een lichte balsamico smaak in de afdrank. Medium zuurgraad en goede structuur.

Stijl: fris, levendig en aromatisch

Rivaner van wijnhuis Caves Gales & Cie - 13,0%

€ 7,50

Herkomst: Luxemburg - Remich

Rivaner is een kruising tussen riesling en sylvaner, is een heldergele wijn met groene reflecties. Lichtvoetig en elegant met gele appel, citrusfruit en meloen. Levendig en gebalanceerd met een lange afdrank. Een ideaal aperitief met hoge doordrinkfactor. Heerlijk bij asperges, salades en fruits de mer. Caves Gales & Cie. is een vooraanstaand Luxemburgs familiebedrijf dat zowel stille als mousserende wijnen maakt. **Stijl: fris en levendig**

Op zoek naar iets **speciaals** of onze **exclusieve witte of rosé wijnen** die we schenken met Coravin? Of wil je een fles wijn die niet op de kaart staat? Vraag het dan gerust aan een van onze medewerkers, we helpen je graag.

GLASKAART



WITTE WIJNEN

Dikke houtgerijpte Chardonnay - 13,0%

€ 7,50

Wij zijn altijd op zoek naar top **Chardonnay's**. Romig maar toch fris en fruitig, wat een mooie balans geeft. Alle aspecten voor een perfecte Chardonnay zijn aanwezig: de wijn is houtgerijpt, de gistresten zijn door de wijn geroerd (**bâtonnage**) en de wijn heeft ook op die gistresten gerust. Dit zorgt voor een zalvend zachte wijn. Je ruikt steenfruit, geroosterd brood en brioche. Je proeft fijne zuren en romigheid en sappig wit fruit. Chin Chin!

Stijl: vol en romig

Grüner Veltliner van wijnhuis Willy Bauer - 12,5%

€ 8,00

Herkomst: Oostenrijk, Niederösterreich

Een frisse wijn van 100% **Grüner Veltliner** en toch vol en zacht met aroma's van groene appel, grapefruit en perzik. Daarnaast proef je uiteraard de typische kruidigheid zoals alleen de Grüner Veltliner dat heeft. Tintelfris en levendig, alsof er een sprankelend dansfeest in je mond plaatsvindt.

Stijl: fris, mineraal en kruidig

TIP VAN FLIP: DIE DIKKE VOLLE ROMIGE LOAM GRUNER € 55,50

Via Barrosa van wijnhuis Vina Costeira - 12,5%

€ 9,50

Herkomst: Spanje, D.O Ribeiro

Deze blend van Albariño en Treixadura slaagt erin om het beste van elke variëteit te benadrukken. De Albariño zorgt voor frisheid en de Treixadura voor zachtheid en elegantie, met een geweldige balans. De smaak is citrus, steenfruit en ziltige ondertoon. **Stijl: fris, fruiting en mineraliteit**

ROSÉ

Cinsault van wijnhuis L'Auréole - Rosé - 12,0%

€ 5,75

Herkomst: Languedoc, Frankrijk

De druiven worden 's nachts geplukt, de gekoelde trossen worden ontsteeld en zeer kort ingeweekt in roestvrijstalen vaten. Na de vergisting verblijft de ongefilterde wijn een paar maanden op z'n gistbezinksel. Een lichtroze gekleurde wijn met een opwekkend aangenaam bouquet. Frisse, sappige en fruitige wijn met een evenwichtige structuur. **Stijl: fris, fruitig en sappig**

Garnacha van wijnhuis Baronde Ley - Rosé - 12,5%

€ 6,25

Herkomst: Spanje, Rioja

Prachtig roze gekleurd met paarse nuances. De wijn is fris, rond en fruitig en heeft een intense geur van rood fruit (rode bessen, aardbei en framboos) met een hint van balsamico. De uitgebalanceerde afdronk met een bittertje doet de rest. Héérlijke blend van **Tempranillo, Garnacha** en **Graciano**.

Stijl: vol en fruitig

GLASKAART



ROSÉ

Sangiovese van wijnhuis Nespoli - Rosé - 12,0%

€ 6,50

Herkomst: Italië, Emilia Romagna

Een heerlijke, lichte rosé van **Sangiovese** uit Romagna. Aroma's van granaatappel, frambozen en citrus stuiven het glas uit. Het lage alcoholpercentage maakt deze wijn heerlijk sappig en doordrinkbaar. Een ideale zomerwijn! **Stijl: fruitig en sappig**

RODE WIJNEN

Wijn van de maand

Herkomst: Oude wereld of nieuwe wereld

Onze wijnspecialist heeft in samenwerking met onze importeurs en andere wijnleveranciers speciale wijnen ingekocht en schenkt deze wijnen als "Wijn van de maand". Deze wijnen hebben een fruitig karakter, zijn makkelijk te drinken en passen goed bij het seizoen. Vraag onze medewerkers naar deze wijn van de maand!

vanaf € 5,75

Pinot Noir van wijnhuis Belles Vignes – 12,5%

€ 6,50

Herkomst: Frankrijk, Languedoc-Roussillon

Nadat de druiven optimaal rijp zijn, worden ze geoogst en vergist op lage temperatuur in roestvrijstalen tanks. Deze methode behoudt het frisse en fruitige karakter van de wijn. Een elegante en fruitige Pinot Noir met aroma's van rood fruit en verfijnde specerijen. De smaak is soepel en in balans, met een verfijnde afdrank. Top **Pinot Noir!** **Stijl: fruitig en zwoel**

Garnacha Syrah Tempranillo wijnhuis Barsao – 15%

€ 6,75

Herkomst: Spanje, Campo de Borja

Een blend van **Garnacha**, **Syrah** en **Tempranillo**. Een expressieve Spaanse rode wijn uit Campo de Borja, met intens fruit en een levendige frisheid. De garnacha druif speelt de hoofdrol, met sappige tonen van rijpe frambozen en bramen. Geen houtlagering, waardoor het pure fruit en de frisheid volledig tot hun recht komen. **Stijl: vol en fruitig**

Crianza tempranillo van wijnhuis Finca Museum - 14,0%

€ 7,25

Herkomst: Spanje, Cigales

Intens paarsrode kleur met aroma's van rood fruit, laurier, karamel en vanille met een fruitige, romige smaak en goed geïntegreerde tannines. De wijn is geproduceerd van 100% **Tempranillo** druiven. Persing van de hele trossen en vergisting in RVS-tanks. Gevolgd door rijping in Franse eikenhouten vaten gedurende 12 maanden. Dit is dus een Crianza!

Stijl: vol, fruitig en kruidig

Op zoek naar iets **speciaals** of onze **exclusieve rode wijnen** die we schenken met Coravin? Of wil je een fles wijn die niet op de kaart staat? Vraag het dan gerust aan een van onze medewerkers, we helpen je graag.

NIEUW!

TOPPER!

GLASKAART



RODE WIJNEN

Chianti van wijnhuis Rocca della Maci - 13,0%

€ 7,50

Herkomst: Italië, Toscane

Deze Chianti Vernaiolo is gemaakt van **Sangiovese & Canaiolo en Merlot**. Dit is de traditionele lentewijn van Rocca delle Macie, vernoemd naar het Latijnse *vernāle* ('van de lente'). Deze levendige robijnrode Sangiovese wordt in het voorjaar gebotteld en behoudt zijn frisse, fruitige karakter. In de geur en smaak domineren rijpe rode bessen en een vollere, sappige rondeur. Perfect om kort na de oogst van lentezon te genieten. **Stijl: zwoel, fruitig en vol**

Malbec Reserve van wijnhuis Piedra Negra – 14,5%

€ 7,75

Herkomst: Argentinië, Mendoza

Een diep donkerrode wijn van 100% **Malbec** met een overweldigend boeket. Aroma's van krenten, kersen, bramen, vanille en geroosterde noten. In de mond is de wijn stevig en mooi gestructureerd met een volle body, heeft door de 6 maanden rijping op eikenhout zijdezachte en zwoele aroma's en een lange afdronk. **Stijl: krachtig en robuust**

Primitivo Desire Lush & ZIN van wijnhuis Pasqua – 13,5%

€ 8,25

Herkomst: Italië, Apulië (Puglia)

Deze ZIN is 100% **Primitivo** en dé topwijn van het wijnhuis Pasqua. Het neusje van de zalm. In de geur herken je pruimen, zwoel rood fruit, koffie, cacao en kruidige tonen. De smaak is zijdezacht en verfijnd maar heeft toch een zeer vol karakter met veel fruit van pruimen, kersen en bosbessen. Echt een aanrader! **Stijl: Zwoel en vol**

Maturana van wijnhuis Baron de Ley – 15,0%

€ 9,75

Herkomst: Spanje, Rioja

Een 100% **Maturana** die dieppaars van kleur is met een intense geur van donker fruit, zwarte bessen, chocolade en tabak. Een volle en intense wijn met een spannende en lange afdronk. Heeft eerst 6 maanden gerijpt op Amerikaans eikenhout en vervolgens nog 12 maanden op Europees eikenhout. Wat een schoonheid, wauw! **Stijl: houtgerijpt, stevig met zware body**

Op zoek naar iets **speciaals** of onze **exclusieve rode wijnen** die we schenken met Coravin? Of wil je een fles wijn die niet op de kaart staat? Vraag het dan gerust aan een van onze medewerkers, we helpen je graag.

GLASKAART



ZOETE WIJNEN & PORTS

Muscat de Frontignan - Peyrade

Herkomst: Frankrijk, Languedoc 15% € 8,00

Een zoete wijn van de **Muscat** druif zonder toegevoegde suikers. De zoetheid in de wijn ontstaat door het voortijdig stoppen van de gisting d.m.v. toevoegen van pure wijnalcohol waardoor er restsuiker overblijft. Hierdoor ontstaat er een natuurlijke zoetheid. Dit is een friszoete en zeer aromatische wijn met aroma's van verse muskaatdruiven, honing en acacia. Heerlijk als afsluiter van de maaltijd of bij de kaasplank.

Stijl: licht en fris



Taylor's First Estate Reserve Port

Herkomst: Portugal, Douro € 8,75

Deze port is vernoemd naar de 'eerste wijngaard' die deze portshipper kocht eind 17e eeuw. De gisting wordt tegengehouden door toevoeging van wijnalcohol waarna 3 tot 4 jaar houtrijping volgt en assemblage van de verschillende wijnen om een constante kwaliteit te waarborgen. Een intens, fruitige wijn met aroma's van zondoorstoofd fruit. Te serveren bij diverse chocoladegerechten, kazen zoals cheddar, harde en blauwe kazen. Of bij stoofpeertjes en rozijnenbrood! Taylor's werd opgericht in 1692 en is één van de oudste Porthuizen.

Stijl: rijk, weelderig, donker fruit, fluweelzacht



Quinta da Prelada Tawny - 10 year

Herkomst: Portugal, Douro € 8,75

Mooie amberkleur, aroma van gedroogd fruit, zoals dadels, vijgen, amandelen, hazelnoten. Fluweelzachte, rijke en complexe smaak met kruidige tonen. De Ports van Rui Magalhães liggen op kastanje vaten. Als kleine producent produceert hij nog steeds voor de grote bedrijven, maar het mooiste houdt hij voor zijn eigen merk. Het Zwols Porthuis werkt met meerdere eigen importhuizen, neem eens een kijkje in hun winkel in Assendorp Zwolle.

Stijl: Vol en complex

Sauvignon Dulce - Baron De Ley

Herkomst: Spanje, Rioja 11,5% € 7,25

Fermentatie vindt plaats in roestvrijstalen vaten, proces wordt geforceerd gestopt om natuurlijk restsuiker te extraheren die deze frisse en aromatische halfzoete wijn kenmerkt. Deze **Sauvignon Blanc** is helder strogeel met een levendige gouden rand en heeft zuivere en complexe aroma's van passievrucht, munt en hints van honing. De uitstekende balans tussen zuurgraad en suiker maakt de smaak fris met een licht pruimachtig gevoel.

Stijl: medium zoet en fruitig



Villa Oeiras Carcavelos - 7 year

Herkomst: Portugal, Lissabon € 8,75

Heldere, goudgele kleur. Aroma van noot, specerijen en toffee. Fluweelzacht, met tonen van gedroogd fruit en karamel. Medium-zoet, rijk met stevige zuren, goed in balans. Een onbekende wijstreek, Carcavelos was vroeger het privédoemein van Marquis de Pombal, één van de belangrijkste historische figuren uit Portugal. Onder zijn gezag is de regio bepaald waar Port vandaan moet komen, de Douro. Hierbij maakte hij één uitzondering, zijn eigen wijngaard. Hoewel hier geen port meer gemaakt wordt houdt de lokale overheid als cultureel project het wijnmaken in stand. Dit project is Villa Oeiras en de (versterkte) wijnen heten Carcavelos.

Stijl: zoet, noot, fruit



Quinta da Prelada White - 10 year

Herkomst: Portugal, Douro € 8,75

Een elegante Port met een smaak van noten en lichte karamel. Lichte citrustonen geven de Port een aangenaam evenwicht tussen zoet en zuur. De afdronk is lang en fijn. Oude witte Port als dit is een specialiteit van kleine wijnproducenten in de regio en zie je bij de bekende en grote merken niet in het assortiment. Extra zacht en toch met heel veel smaak en lange afdronk.

Stijl: rijk en complex met frisheid

Op zoek naar iets speciaals of onze exclusieve wijnen die we schenken met Coravin? Of wil je een fles wijn die niet op de kaart staat? Vraag het dan gerust aan een van onze medewerkers, we helpen je graag.

FLESKAART

**ALLERGIE?
GEEF HET TIJDIG AAN!**

**OAK WINE
& FOOD**

BESTEL EEN FLES

Heb je een speciale gelegenheid, wil je eens iets speciaals drinken of ben je met een groter gezelschap? Dan is de fleskaart zeker iets voor jou. We hebben een breed assortiment van midden- en hoger segment wijnen. Deze staan niet op de glaskaart om onze wijnkaart voor alle gasten betaalbaar te houden.

Deze fleskaart is met zorg uitgezocht én doorgeproefd. Er zitten absolute juweeltjes bij. Wil je verrast worden? Vraag dan onze medewerkers om advies. We helpen je graag.

Je vindt op onze fleskaart de volgende soorten wijn:

- Mousserend
- Wit
- Rosé
- Rood

Heb je een wijn geproefd die je ook eens thuis wilt drinken? Het is ook mogelijk om flessen bij ons te kopen. Geef het aan, dan zetten we de fles voor je klaar. Of bestel via onze webshop, www.wijnbaroak.nl.

Let op: voor alle flessen op de fleskaart geldt: op is ook echt op!

WIJN VAN HET SEIZOEN

QUINTA DA ESPIGA BRANCO TERRAS TOPPER!

€ 29,50 fles | €9,50 voor thuis en -10% per doos
Harmonieuze, bleekgele wijn met exotische aroma's van onder andere citrus en mango. Heerlijk sappig, met in de smaak rijp fruit maar met ook veel frisheid. Blend van fernão pires, verdelho, arinto, moscatel, sauvignon blanc. **Stijl: fruitig en aromatisch**

QUINTA DA ESPIGA ROSAD TERRAS TOPPER!

€ 29,50 fles | €9,50 voor thuis en -10% per doos
Aromatisch aroma van aardbei en framboos. Frisse en fruitige smaak van rood fruit met een verkwikkende afdronk. Blend van castelão, cabernet sauvignon. Deze rosé wordt gemaakt door pelliculaire maceratie, wat schilweking betekent! **Stijl: aromatische en fruitig**

INHOUD

WELKOM

WINE & DINE

MENUKAART

DRANKENKAART

GLASKAART

- MOUSSEREND
- WIT
- ROSÉ
- ROOD
- DESSERTWIJN

FLESKAART

- MOUSSEREND
- WIT
- ROSÉ
- ROOD

SPECIALE
MOMENTEN

WIJN VOOR THUIS

RUIMTE HUREN



FLESKAART

Speciale selectie van onze sommelier



MOUSSERENDE WIJN

Let op: ook verkrijgbaar in Rosé, Blanc de Blanc en Vintage uitvoering

- **Caves Gales Blanc de Blancs Brut** | chardonnay, riesling, pinot blanc Méthode traditionnelle. Druiven afzonderlijk vergist in RVS tanks. De wijn krijgt vervolgens een 2e gisting op fles en rijpt daarin 24 maanden. **Stijl: Elegant, fris en opwekkend** € 52,50
- **Champagne 'Laurent Perrier'** | Een delicaat aroma met citrus, witte bloemen, perzik en kweepeer 48 mnd gerijpt op gistresten. **Stijl: krachtig, fris en rond** € 105,00

WITTE WIJN

- **Tres Viñas** | Viura, Grenache en Macabeu | Vanille, aromatisch, kweepeer, kruidig. **Stijl: aromatisch, bloemig en kruidig** € 46,75
- **Scaia Bianco** | Chardonnay Garganega | Vulkanische grond, handgeplukt, zéér expressieve wijn acacia, jasmijn, ananas, grapefruit en sinaasappel. Vleugje appel, peer, mango en iets van banaan. **Stijl: fruitig en aromatisch** € 48,50
- **Fillaboa Albariño** | Albariño | Citrus, perzik, witte bloemen | afkomstig uit Rías Baixas in Galicië | **Stijl: fris & mineraal** € 57,50
- **Francis Coppola** | Chardonnay | houtrijping en gistrijping, fruit en vanille. **Stijl: vol en romig en toch fruitig** € 57,50
- **Jérémie Huchet** | Melon de Bourgogne (Muscadette) | Aroma van citroen en tropisch, rijpere toets. Straks citrusfruit, met klein bittertje en lange afdronk. Jonge Top wijnmaker, een rijzende ster van de Loire. **Stijl: citrus en rond** € 58,50
- **Louis Jadot Bourgogne Bouzeron** | Aligoté | harmonie, perzik, peer, boterbloem en vanille. **Stijl: zacht en licht romig** € 59,50
- **Menetou Salon** | Sauvignon Blanc | tropisch fruit, knisperend, complex, verfijnde, rijpe aroma's. **Stijl: fris en licht** € 59,50
- **Louis Jadot Bourgogne** | Chardonnay | harmonie, perzik, peer, boterbloem en vanille. **Stijl: zacht en romig** € 66,50
- **Belondrade!** | Dit is dé beste Verdejo van Spanje. Zeer schaars, op=op, Gerijpt op Frans eikenhout, vanille, noten, witfruit, lange explosieve afdronk. Belondrade is een prestige project van een top winery! **Stijl: vol, romig en fruit** €125,00

SCHOTT WIJNEN

- **Verouderde Riesling** | Grauburgunder | KIWI Nieuw-Zeelandse Stijl Sauvignon | Weissburgunder | Stoner Rock | Black Hills (Vraag het team naar de opties) € vanaf

ROSÉ WIJN

- **Scaia Rosat** | Rondinella, uitbundige rozen, frambozen en fijne kruidigheid, mooie opwekkende zuren (**aromatisch, fruitig en zuren**) €49,50
- **Pasqua 11 Minutes blend** | Carménère, Corvina, Syrah en Trebbiano | rozen, bloemen, kruiden, kers en framboos. (**fris, fruitig en kruidig**) € 52,50
- **MiP Made In Provence** | Syrah, Grenache, Cinsault | expressief, rozen, bloemen, kruiden, perzik, citrus en roodfruit héérlijk. (**zéér fruitig en kruidig**) € 54,50

FLESKAART

Speciale selectie van onze sommelier



WIJNHUISSELECTIE

UNIEKE OOST EUROPESE WIJNEN

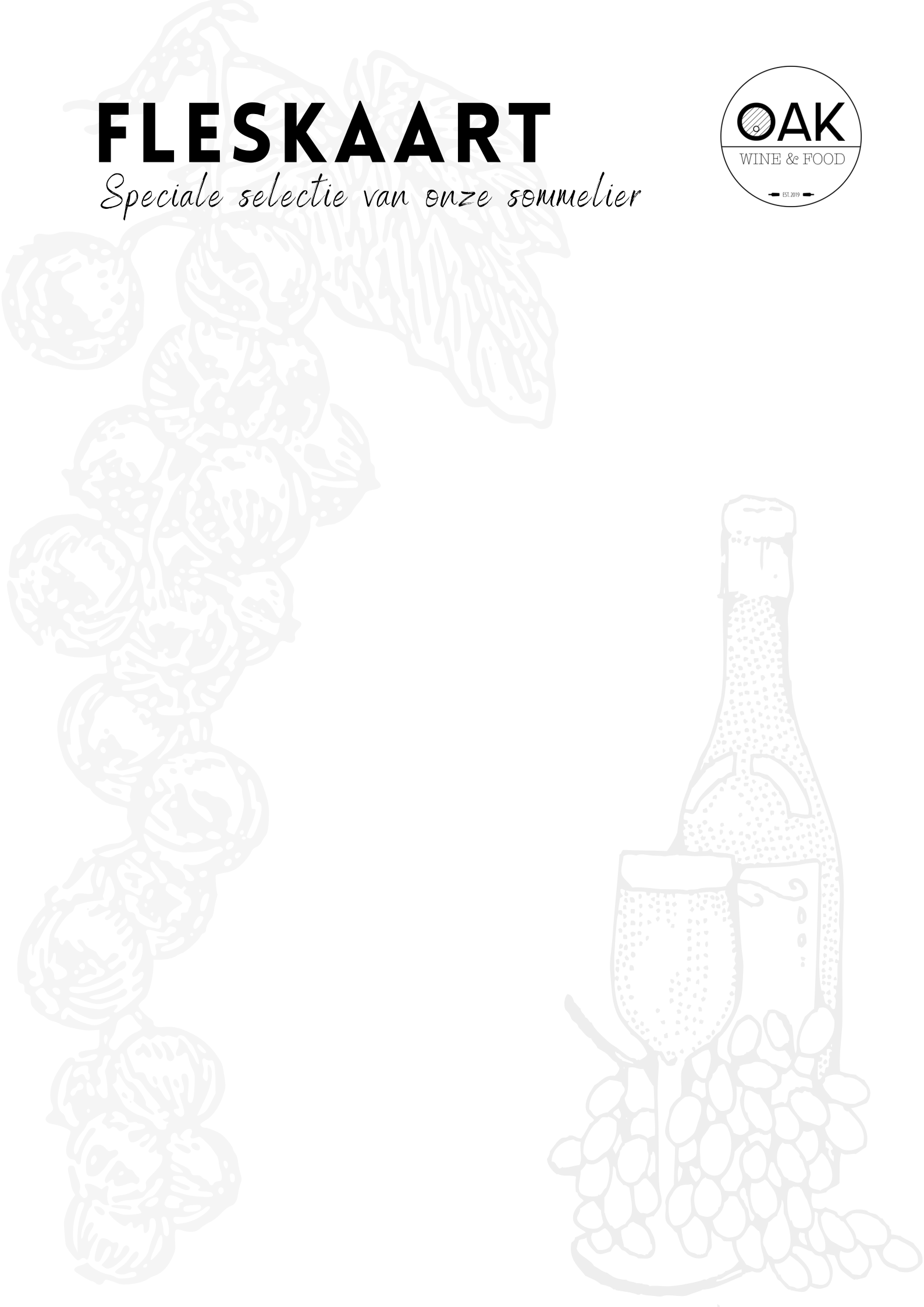
- **Saperavi 'Taoba' | Saperavi | Georgië** - Rode wijn met aroma's van zwarte bessen, kruiden, viooltjes, zwarte peper, vanille, chocolade. Vol, krachtig en geconcentreerd. Stevige, maar zachte tannine. Kruidig, pittig en sappig.
Stijl: vol, zwoel, krachtig € 56,50
- **Orangewine 'Taoba' | Rkatsiteli, Kisi | Georgië** - Aroma's van gedroogde abrikoos, honing, sinaasappelschil, vanille, grapefruit en groene kruiden. Eigenzinnig door de qvevri-methode. Dit geeft de wijn meer body en fijne bitters, terwijl de houtlagering voor een zachte, rijke afronding zorgt.
Stijl: fruitig en kruidig € 56,50

RODE WIJN

- **Luigi Einaudi Barbera** | Robijnrode wijn met donkere schakering en aroma's van rode bes, kers, zoethout en wat cederhout. *(vol en geconcentreerd)* € 49,50
- **Baron de Ley Rioja Reserva | Tempranillo** | Bosfruit, paddenstoel, ceder, chocola en koffie. Top reserva!! *(vol, krachtig en kruidig)* € 52,50
- **Stauffer Spätburgunder** | Heerlijke elegante smaak van kers, aardbei en rabarber met een lichtvoetige textuur. Vergisting open kuipen en grote eikenhouten vaten *(fruitig en aards)* € 48,50
- **Schott Black Hills** | Dunkelfelder, Cabernet Sauvignon & Cortis | Bosfruit, zwarte bes, chocolade en tonen van koffie. Zeer krachtig. 24 maanden Frans eik *(vol, krachtig en fruitig)* € 54,50
- **Morgenster Bordeauxblend | Merlot en Cabernet Sauvignon** | Zwarte kers, cassis, toast, ceder, lange afdronk *(fruitig, kruidig en complex)* € 57,50
- **Tenuta Sant'Antonio Amarone** | corvina, corvinone, rondinella, croatina, oseleta | Wijn van ingedroogde druiven, rijp rood en donker fruit, laurier, verse groene kruiden en specerijen zoals zwarte peper, en chocolade. *(zwoel en vol)* € 69,50
- **Luigi Einaudi Barolo | Nebbiolo** | Rood fruit, pruim, bloem, den, aards, intens geurig, met specerijen, leer en tabak *(sappig, houtgerijpt)* € 79,50
- **Brunello di Montalcino | Sangiovese** | Dikke Brunello met mondvollend, rijpe structuur en zwoele tannines. Aroma's van tijm, rozemarijn komen je tegemoet en balsamico, kers en pruim. 24 maanden Frans eik *(houtgerijpt, krachtig)* € 110,50

FLESKAART

Speciale selectie van onze sommelier



SPECIAAL MOMENT



HIGH WINE

Gezellig bijkletsen onder het genot van heerlijke wijnen en hapjes? Het kan met OAK's High Wine. Vanaf 2 personen te reserveren á € 42,50 p.p.

Wat mag je verwachten?

- Ronde 1: Een glas cava en een schaalje nootjes en olijven als voorafje
- Ronde 2: Een proefglas witte wijn + een uitgebreide borrelplank vol met warme en koude hapjes
- Ronde 3: Een proefglas rosé
- Ronde 4: Een proefglas rood
- Ronde 5: Een proefglas dessertwijn + een dessertplankje

Let op: de borrelplank is geen maaltijd. Mochten jullie tussen de rondes meer hapjes willen bestellen, dan kan dat uiteraard. Vraag gerust om de kaart.

Heb je een lekkere wijn bij ons geproefd en wil je een flesje mee naar huis? Dat kan! Geef het aan en neem je favoriete wijn mee naar huis.

High Wine vooraf reserveren is noodzakelijk. Dan kunnen we rekening met jullie reservering houden. Stuur je reservering naar info@wijnbaroak.nl.

HIGH BEER

Zin in een bierproeverij? Boek dan OAK's High Beer. Vanaf 2 personen te reserveren á € 42,50 p.p.

Wat mag je verwachten?

- Een welkomstbiertje met een schaalje nootjes en olijven als voorafje. Elke deelnemer krijgt na het welkomstbiertje elk een eigen proefplank met 4 bieren van het seizoen. Hierbij serveren we een uitgebreide borrelplank vol met warme en koude hapjes. Als afsluiter krijg je ook nog een dessert.

Stuur je reservering naar info@wijnbaroak.nl.

APERITIVO

Start het weekend met onze **Aperitivo**. Je bent elke vrijdag tussen 16.00 - 19.00 uur welkom voor de leukste vrijdagmiddagborrel van Zwolle. Elke vrijdag hebben we een speciale wijn open om het weekend in stijl in te luiden óf bestel een heerlijke Aperol Spritz.

WIJN VOOR THUIS



NEEM JE FAVORIETE WIJN MEE NAAR HUIS

Geniet thuis van onze wijnen

Heb je een wijn geproefd waar je helemaal fan van bent? Dan is het mogelijk om een fles (of doosje) mee naar huis te nemen. Laat ons weten en wij zetten het klaar terwijl je nog lekker zit te borrelen.

GEEF OAK CADEAU

Bijzonder genieten!

Ben je op zoek naar een bijzonder cadeau? Geef dan een **cadeaubon** voor een High Wine of laat ons bijzondere wijnen uitkiezen voor degene aan wie je het cadeau geeft. Jij geeft het budget aan, wij doen de rest. Je ontvangt een mooi ingepakt cadeau, wat leuk is om te geven én te krijgen.

Onze wijnen kun je ook **cadeau** geven. Geen idee wat voor wijn je moet geven? Wij kiezen met plezier een of meerdere wijnen uit en pakken deze mooi in. We weten zeker dat degene die de wijnen ontvangt terugkomt voor meer!



[038-4222829](tel:038-4222829)



info@wijnbaroak.nl



[@wijnbaroak](https://www.instagram.com/wijnbaroak)



[@wijnbaroakzwolle](https://www.facebook.com/wijnbaroakzwolle)

RUIMTE HUREN?

Een wijnlokaal met huiselijke sfeer!



Ons **wijnlokaal** op de eerste etage biedt ruimte aan ongeveer 60-70 personen, afhankelijk van de opstelling en de gelegenheid. In deze sfeervolle "besloten" ruimte zijn diverse mogelijkheden. Van een intieme borrel en/of diner, tot een compleet verzorgd verjaardagsfeest, of een vergadering met aansluitend eten met het team? Wij denken graag met je mee om er in elke gelegenheid een geslaagd feest van te maken. De gehele wijnbar afhuren kan ook!

Stuur een mail naar info@wijnbaroak.nl voor meer informatie.

Zakelijke bijeenkomsten:

- Besloten diner met jouw afdeling
- Vergaderen op een bijzondere locatie
- Lunchen met collega's
- Wijnproeverij met collega's
- Kerstborrel / nieuwjaarsborrel
- Netwerkbijeenkomsten
- Ronde tafel/Lions bijeenkomsten

Feestelijke evenementen:

- Verjaardag
- Jubilea (huwelijk, 25 jaar in dienst, etc.)
- Kraamfeest
- Receptie bruiloft
- Diner bruiloft
- Wijnproeverij met vrienden
- Besloten lunch met vrienden en/of familie



[038-4222829](tel:038-4222829)



info@wijnbaroak.nl



@wijnbaroak



@wijnbaroakzwolle



FRANKRIJK

LAURENT PERRIER



HET VERHAAL

Laurent Perrier staat sinds 1836 bekend als een innovatief wijnhuis met champagne van uitzonderlijke kwaliteit. Het huis creëerde als eerste een Blanc de Blancs, een champagne volledig gemaakt van witte druiven. Onder leiding van Eugène Laurent en Mathilde Emilie Perrier groeide het uit tot een gerespecteerde naam, ondanks de uitdagingen van twee wereldoorlogen.

Wat Laurent Perrier uniek maakt, is het hoge percentage Chardonnay-druiven in hun champagnes. Voor de Laurent Perrier Brut wordt bijvoorbeeld 50% Chardonnay gebruikt, bijna twee keer zoveel als gemiddeld. Deze focus op Chardonnay geeft de champagnes hun verfijnde en elegante karakter. Laurent Perrier blijft een toonaangevend symbool van vakmanschap en innovatie in de champagnerewereld.

CHAMPAGNE LAURENT PERRIER BRUT

Een champagne-etiket met jaaraanduiding meestal een en ander zegt over het vermelde oogstjaar, zegt een Brut zonder jaartal veelal iets over de stijl van dat betreffende wijnhuis. Zoals dat ook het geval is met deze Brut die met zijn prachtige geur, elegantie en balans de ideale Champagne is om kennis te maken met Laurent-Perrier.

De chardonnaydruif domineert in deze wijn met een aandeel dat bijna twee keer hoger is dan gebruikelijk voor een Brut Champagne. Laurent Perrier Brut is samengesteld uit 55% chardonnay, 35% pinot noir en 5% pinot meunier) die onder ideale omstandigheden drie jaar rijpen. Dankzij het evenwicht tussen de natuurlijke frisheid en de suikers in de druiven hoeft er maar beperkt extra suiker aan toegevoegd te worden.

De wijn is licht goud gekleurd met fijne, blijvende belletjes. De geur is fris en complex met tonen van wit fruit en citrusvruchten.

Laurent Perrier Brut is door zijn elegante stijl de perfecte aperitiefwijn. Hoewel zijn opmerkelijke balans, frisheid en verfijning hem ook perfect maken als begeleider van vis, wit vlees en gevogelte.

Drinktemperatuur: 8 - 10°C
Alcoholpercentage: 12%