

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 gebruik maken 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.

Wijnbaar 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 borrel moment 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)

Vis

Gamba's in kruidenroomsaus met crostini's en salade
€ 13,50

Tonijn Tataki met spicy rijst, wakame crème, sepia krokantje
€ 13,50

Graved Lax met kerrie saffraan mayonaise garnituur en sepia.
€ 13,50

Calamaris Ringetjes met gember, soya, zwarte knoflook en citroen
€ 10,50

Coquilles met paddenstoel, wortelpuree, komkommer en zeekraal
€ 15,50

NIEUW!

Drie authentieke pasteitjes
Argentijnse pasteitjes van Los Che uit Kampen naar (groot)moeders recept, met zwarte sesam saus (Rund - Kip - Vega)
€ 11,50

Desserts

Huisgemaakte Cheesecake met witte chocolade, rood fruit en ijs - €10,50

Huisgemaakte Kokosparfait met bitterkoekjes kruim, frisse appel en mango saus - €10,50

Huisgemaakte Pure Chocoladebrownie met karamel en ijs - € 10,50

Dessert proeverij (per 2 personen te bestellen) - € 12,50 p.p.

Vlees

Char Siu buikspek met spicy bbq lak, 5 spice rode wijn jus, aardappel, groenten, chili, bosui en koriander
€ 13,50

(DUO) van Bao Buns Char Siu Buikspek & Rib Fingers met coleslaw en spicy mayo
€ 12,50

Thaise Kip Saté met sesam saus, seroendeng, zoetzure ui en cassave
€ 12,50

Steak tartaar op Aziatische wijze, met een sesam mayonaise
€ 14,50

Vega

✓ **Gefrituurde Gnocchi** gevuld met paddenstoel & truffel, manchego kaas
€ 12,50

✓ **Burrata** met pompoen puree, groene appel en zonnebloempitjes
€ 12,50

✓ **Vegan Gyoza's** met sriracha, crumble en ponzu
€ 11,50

WIJN & SPIJS SPECIALS?

Vraag onze bediening naar eventuele "specials" buiten de kaart. We hebben zowel wijn als spijs specials van de week.

KEN JIJ SCHOTT WEIN OAK AL?

Wij zijn de exclusieve importeur van het Duitse wijnhuis Schott Wein. Zij produceren top Rieslings, Sekt, bourgondische stijl witte wijnen en hele lekkere fruitige of chunky rode wijnen. Probeer en geniet!



MENU



SNACKS

Ook ná 22.30 uur te bestellen

* = NIEUW!

✓ "Starters Kit" Gerookte Amandelen	€ 8,50
✓ Gemarineerde Olijven Flammes Frites*	
✓ Bord boerenfrites met basilicummayo	€ 6,50
✓ Broodplank met kruidenboter	€ 6,50
✓ Bitterballen - rund of truffelrisotto, 6 st.	€ 8,50
✓ Chorizokroketjes - 6 st.	€ 9,00
✓ Oosterzwanenkroketjes - 6 st.	€ 9,00
Loempia's Eend of vega - 4 st.	€ 9,00
Mix van kroketjes - 6 st.	€ 9,50
Bittergarnituurmix - 10 st.	€ 13,50
Bekbrandertjes - 6 st. (vlammetjes)	€ 9,00
✓ Kaasrolletjes - 8 st.	€ 9,00

BITES

Bites zijn tot 22.30 uur te bestellen

Rib Fingers zalig zacht, met sesam bbq saus, coleslaw	€ 13,50
Nacho's pulled chicken dik gevuld	€ 16,50
(TIP!) Aziatisch flatbread met pulled chicken, spicy mayo, wortel en rettich	€ 12,50
Pinsa pizzabroodje met mortadella, burrata en pesto	€ 12,50
Spaanse Albondigas "gehaktballetjes" in traditionele tomaten saus	€ 12,50

BORRELPLANKEN

Kaasplank of Charcuterie plank p/st.	€ 14,50
--------------------------------------	---------

<u>Vanaf 2 pers. tot 22.30 uur Prijs p.p.</u>	€ 14,50
---	---------

Borrelplank Deluxe

Luxe borrelassortiment met o.a. Worst | Hammetjes | Kaas | Brood | Mix van kroketjes | Olijven | nootjes

<u>Vanaf 2 pers. tot 22.30 uur Prijs p.p.</u>	€ 16,50
---	---------

Streetfood - 1 Night in Bangkok

Oosterse salade | Kipsaté | Vegan Gyoza | Vega loempia's | Rib Fingers met cassave chips | Saus

TASTING AGENDA

- Zondag 27 juli – Meer dan wijn... met live muziek, bubbels & héél veel Schott Wijnen
- Zondag 31 augustus - Burgers, Beer & Bubbels
- Zondag 28 september - Wijn & BBQ

Tastings i.s.m. Remco van Dijk van De Wijnboom.

Tijden: tussen 14.00 – 18.00 uur (per tasting anders)

Tasting Ticket: €10,- tot €15,-

Zin om nieuwe wijnen te ontdekken? Doe mee aan onze Tasting Battles op zondagen in de komende maanden. Voor €10,- krijg je een proefglas en proef je meerdere bijzondere wijnen. Op luxere wijnen geldt een kleine toeslag. Koop je 6 flessen? Dan krijg je het ticketbedrag terug als korting. Bij mooi weer proeven we op het terras. Na afloop dient het proefglas weer ingeleverd te worden.

- Check op onze socials per Tasting Battle voor de benodigde info!

SCROPPINO Á LA OAK € 11,50

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 smaak-explosie die je niet wilt missen!



* = NIEUW!

Spaanse Plank - Chuparse los dedos*	€ 16,50
-------------------------------------	---------

Vanaf 2 pers. | tot 22.30 uur | Prijs p.p.

Pasteitjes | Gehaktballetjes | Manchego | Flammes Frites met Brava saus | Calamaris ringetjes met zwarte knoflook

✓ LIEVER EEN VEGATARISCHE PLANK? LAAT HET ONS WETEN.

DRANKEN

Warme dranken

Als wijn niet je ding is

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

Frisdrank

- Limonade € 2,25
- 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 - € 3,25
plat water
- Chaudfontaine blauw groot € 6,75
0,75 cl. - plat water
- Chaudfontaine rood klein - € 3,25
bruisend water
- Chaudfontaine rood groot € 6,75
0,75 cl. - bruisend water

Extra fris

- Liefmans Fruitesse 'On the rocks' - 3,8% € 5,50
- Grolsch Radler Citroen - 0% € 4,25
- Grolsch 0,0% € 4,25
- Grolsch Weizen 0% € 4,25
- Peroni Radler Chill - 2,0% € 4,25
- Grolsch Premium Pilsner € 4,25
- GROTE Grolsch Premium Pils € 8,50
- Speciaalbieren v.a. € 6,50

Cocktails

Om het leven te vieren

- Espresso Martini € 10,50
- Aperol Spritz € 10,50
- Mojito € 10,50
- Crodino (alcoholvrij) € 6,50

Zie cocktailkaart op tafel voor nog meer cocktails



Vrijmibo? Nee, Aperitivo!

Elke vrijdagmiddag tussen 16.00 - 19.00 uur
Aperol Spritz en Grolsch premium pilsner



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%

€ 7,00

Herkomst: Frankrijk, verschillende streken

Een verfrissende en levendige bubbel, gemaakt van de druiven **Pinot Noir, Mourvedre, Shiraz en Grenache**. Je ruikt roodfruit en peer, hint van granaatappel. Verse aardbei, framboos 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 Mistinguett BIO - 11,5%

€ 7,50

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. Wist je dat Mistinguett vernoemd is naar de best betaalde gelijknamige beroemde Franse actrice en zangeres? Zij leefde tussen 1875 en 1956. *Stijl: fris en fruitig*

WITTE WIJNEN

Pinot Grigio van wijnhuis Pasqua di Italia - 12,0%

€ 5,75

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

Vermentino Marinus van wijnhuis M. Chapoutier - 12,5%

€ 6,00

Herkomst: Frankrijk, Languedoc

De **Vermentino** van Chapoutier Marius kleur bleekgeel in het glas met groene reflecties. Je kan direct genieten van de heerlijke citrusaroma's in het glas met tonen van grapefruit en rijp fruit. Hij heeft een fruitige smaak aangevuld met een mooie zuurgraad waardoor de Vermentino een goede lengte krijg in het de mond.

Stijl: fris en levendig

Riesling Trocken van wijnhuis Schott Wein - 12,5%

€ 6,00

Herkomst: Duitsland, Nahe | EIGEN IMPORT

Deze **Riesling** is met recht een visitekaartje van de Nahe te noemen. Fluweelzacht bij de eerste slok, knettertje fris in de afdronk. Je ruikt en proeft aroma's van citrus, ananas, passievrucht, muskaat en acacia. Trocken betekent droog.

Stijl: fris en levendig

Op zoek naar iets **speciaals** of onze **exclusieve mousserende of witte wijnen**? 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

Sauvignon Blanc van wijnhuis Schott Wein - 12,5%

€ 6,00

Herkomst: Duitsland, Nahe | EIGEN IMPORT

We kunnen rustig zeggen dat deze **100% Sauvignon Blanc** een heerlijke borrelwijn is. Fruitig, fris in een ongekennde balans. Of het nu bij het eten of tijdens de borrel is: van deze wijn wil je samen genieten. Succes verzekerd! Michel Schott heeft jarenlang met zijn vrouw Claudia in Nieuw-Zeeland gewoond om het vak van wijnmaker verder te leren. Die stijl proef je terug! Aroma's van geel, rijp fruit, passiefruit en mango.

Stijl: fris en licht

Verdejo van wijnhuis Bodegas Carramimbre - 13,5%

€ 6,25

Herkomst: Spanje, Rueda | EIGEN IMPORT

Een jonge strogele wijn van **100% Verdejo**. In de geur en smaak heeft deze verdejo tonen van steenfruit, zoals perzik, passievrucht, ananas, venkel en verse kruiden. Het is een zeer aangename wijn met frisse zuurgraad. Erg smaakvol met een romig karakter. Doordat de druiven wat later dan normaal geplukt worden, heeft deze wijn een lichte romigheid, wat hem iets voller maakt. Deze wijn kan altijd.

Stijl: fris en fruitig (met iets romigs)

Alvarinho van wijnhuis Galodoro Casa de Vila Verde - 11,0%

€ 6,50

Herkomst: Portugal, Vinho Verde

Casa de Vila Verde Galodoro is een 'Vinho Verde' volledig gemaakt van **Alvarinho** afkomstig van wijngaarden met een graniet- en kleibodem. Na de oogst worden de druiven volledig ontscheld, gekneusd en geperst. Rijping 'sur lie' tot aan de botteling. Intens aroma met tonen van bloemen en gele appel. Fris en fruitig met een intense smaakimpressie en een aangename afdronk.

Stijl: aromatisch en mineraal

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

€ 7,00

Herkomst: Duitsland - Mosel

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 afdronk. 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 citrus

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

Abadal Alba Blanc van wijnhuis Abadal - 12,0%

€ 7,00

Herkomst: Spanje, Catalunya

Wat een gave complexe en veelzijdige wijn is dit! Deze blend van

Chardonnay, Macabeo, Picapoll en **Sauvignon Blanc** is zeer expressief met aroma's van jasmijn, lavendel, exotisch fruit en citrus.

Stijl: fris en levendig

Viognier van wijnhuis Vallé Blanche - 13,0%

€ 7,25

Herkomst: Frankrijk, Rhônedal

In deze aromatische wijn van 100% **Viognier** komen de aroma's van bloemen, peer en limoen je tegemoet. De smaak is rijk, vol maar toch fris met verfijnde zuren en mooie mineraliteit. Kortom: een pareltje!

Stijl: aromatisch en bloemig

Dikke houtgerijpte Chardonnay - 13,0%

€ 7,50

Herkomst: Frankrijk, Pays d'Oc

Een schoolvoorbeeld van hoe een **Chardonnay** moet zijn. 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 Kurt Angerer - 12,5%

€ 7,75

Herkomst: Oostenrijk, Kamptal

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. Hasel verwijst naar de Hazelaars in de wijngaard!

Stijl: fris, mineraal en kruidig

ROSÉ

Grenache & Cinsault van wijnhuis Pink Art - 12,5%

€ 5,50

Herkomst: Frankrijk, Languedoc

Deze heerlijke sappige en fruitige Rosé is gemaakt van **Cinsault** en **Grenache**. De Pink Art Gris is een frisse en fruitige rosé met smaken van aardbei, citrus en bloesem.

Toegankelijk en sappig met milde zuren en een mooie mineraliteit in de afdrank.

Heerlijk in de zon op het terras als aperitief, maar ook uitstekend in combinatie met lichte salades, sashimi, krab of geroosterde asperge met Parmezaanse kaas.

Stijl: fris, fruitig en sappig

GLASKAART



ROSÉ

Rosado van wijnhuis Ramon Roqueta - 13,0%

€ 5,75

Herkomst: Spanje, Catalunya

Deze rosé van Tines de Roqueta is een verrassing in het glas! De blend van **Cabernet Sauvignon**, zorgt voor de nodige body, **Garnacha**, verantwoordelijk voor kleur en fruitige tonen. Kersenrood van kleur met stuivende aroma's van rijpe frambozen en aardbeien in combinatie met een ronde, frisse structuur.

Stijl: fris, fruitig en sappig

RODE WIJNEN

NIEUW!

Wijn van de maand

vanaf € 5,75

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 door drinkbaar en passen goed bij de zomer. Soms wordt de rode wijn ook gekoeld geserveerd om het fruit naar voren te halen en de eventuele tannine nog meer af te zwakken. Vraag onze medewerkers naar deze wijn van de maand!

Stijl: fris, fruitig en sappig

Spätburgunder van wijnhuis Schott – 13,0%

€ 6,50

Herkomst: Duitsland, Nahe | EIGEN IMPORT

Wist je dat **Pinot Noir** een echte 'pain in the ass' is? Door z'n dunne schil, late rijping en gevoeligheid voor ziektes drijft hij wijnboeren tot waanzin. Als het dan lukt dan heb je een waanzinnige, verfijnde en elegante wijn. Deze wijn is op lage(re) temperatuur het lekkerste en smaakt naar gekoelde frambozen en kersen.

En hij heeft iets aards! Tel daar de aangename zuren, vanille, kruidnagel en zijdezachte mondgevoel bij op en je bent in de Duitse Pinot Noir hemel!

Stijl: licht en fruitig

10 Barrica's van wijnhuis Casa Santos Lima – 14,0%

€ 6,50

Herkomst: Portugal, Lissabon

Een intense blend van **Touriga Nacional, Castelão en Cabernet Sauvignon**. 6 tot 8 maanden rijping in Franse, Amerikaanse en Portugese eikenhouten vaten van 250 liter. Met een elegante en complexe structuur is dit een volle wijn vol heerlijke aroma's van rijp rood fruit en kruidigheid. Lekker bij steak, stoof en charcuterie. **TOPPER!!** *Stijl: vol en kruidig*

Op zoek naar iets **speciaals** of onze **exclusieve rosé of 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

RODE WIJNEN



Sangiovese van wijnhuis Rocca della Maci - 13,0%

€ 7,00

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%

€ 7,25

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%

€ 8,00

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%

€ 8,50

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 aanhoudende 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

ORANGE WIJN

Nuance Corail Vin Orange – 12,5%

€ 7,00

Herkomst: Frankrijk, Languedoc

Intens aroma van bloedsinaasappels, gedroogde bloemen en lichte nootachtige hints. Fris en goed gebalanceerd met een mooie zuurgraad en een lange en verleidelijke afdronk. Blend van **Grenache Blanc, Viognier, Muscat, Clairette**. Orange wine is gemaakt op de manier van een rode wijn, maar dan met witte druiven in plaats van blauwe druiven. De schillen en most blijven bij elkaar en geven kleur en tannines mee aan de wijn in wording. **Stijl: intens aroma, fris en bloemig**

GLASKAART



DESSERT WIJNEN & PORTS

Muscat de Frontignan - Peyrade

Herkomst: Frankrijk, Languedoc 15% € 7,00

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



Quinta da Gaivosa (LBV) - 2018

Herkomst: Portugal, Douro € 8,00

Ruby Port met diep robijnrode kleur. Aroma's van pruimen en zoethout. In de smaak de zoetheid van de donkerpaarse amarene kers, zeer evenwichtig en fluwelig, met hints van pure chocolade en stevige maar goed geïntegreerde tannines. Lange en harmonieuze afdrank. Als kleine product is de familie Alves de Sousa toch bezig om met moderne technieken een eigen stijl port en wijnen neer te zetten. Naar onze mening zijn ze op hun best met de Late Bottled Vintages en de Vintage Port.

Stijl: rijk, weelderig, donker fruit, fluweelzacht



Quinta da Prelada Tawny - 10 year

Herkomst: Portugal, Douro € 8,00

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 importeurs, neem eens een kijkje in hun winkel in Assendorp Zwolle.

Stijl: Vol en complex

Monastrell Dulce - De Moya

Herkomst: Spanje, Valencia 14,5% € 7,50

Zoete wijn van **Monastrell** 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. Een diep paarsrode zoete wijn van 100% Monastrell met aroma's van gekonfijt zwart fruit, rozijnen en zwarte olijven. De smaak is zoet maar fris met jammige pruimen en gedroogde vijgen.

Stijl: volzoet



Villa Oeiras Carcavelos - 7 year

Herkomst: Portugal, Lissabon € 8,50

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 privé domein 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 € 8,00

Een elegante Port met een smaak van noten en lichte karamel. Lichte citrustonen geven de Port een aangenaam evenwicht tussen zoet en zuur. De afdrank 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 afdrank.

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:

- Mousseurend
- 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

ELLIE SAUVIGNON GRIS

€ 6,50 glas | € 33,50 fles | € 12,50 voor thuis en -10% per doos
De neus is erg intens, vol wit fruit zoals perzik en abrikoos. In de mond maakt de intensiteit plaats voor frisheid en een evenwichtige afdronk, 4 maanden "sur lie" (*fris & fruitig*)

TINES RAMON ROQUETA GARNACHA BLANCA

€ 6,50 glas | € 33,50 fles | € 12,50 voor thuis en -10% per doos
Een lichtgele kleur met in de neus rijke aromatische tonen van bloemen en citrus. Fris en levendig in de mond met een aangename zuurgraad en een minerale en lange afdronk (*fruitig & mineraal*)

INHOUD

WELKOM

WINE & DINE

MENUKAART

DRANKENKAART

GLASKAART

- MOUSSEUREND
- WIT
- ROSÉ
- ROOD
- DESSERTWIJN

FLESKAART

- MOUSSEUREND
- WIT
- ROSÉ
- ROOD

SPECIALE
MOMENTEN

WIJN VOOR THUIS

RUIMTE HUREN



FLESKAART



MOUSSERENDE WIJN

- **Stargazer Sekt** / Pinot Noir, Pinot Blanc & Pinot Gris. Fijne bubbel, 18 mnd op de droesem gerijpt, met zeer mooie tonen van rijpheid. Licht gistachtig, brioche, nootachtig in de mond, erg elegant. (*rond, krachtig en fruit*) € 52,50
- **Champagne 'Huis van de maand'** | Fruit, peer en gember met een fijne mineraliteit, 36 mnd gerijpt op gistresten. (*krachtig, fris en rond*) * Dagprijs!

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

WITTE WIJN

- **Tres Viñas** | Viura, Grenache en Macabeu | Vanille, aromatisch, kweeper, kruidig (*aromatisch, bloemig en kruidig*) € 44,50
- **Scaia Bianco** | Chardonnay Garganega | Vulkanische grond, handgeplukt, zéér expressieve wijn acacia, jasmijn, ananas, grapefruit en sinaasappel. Vleugje appel, peer, mango en iets van banaan. (*fruitig en aromatisch*) € 47,50
- **Schott Blanc de Noir** | Spätburgunder, waanzinnig witte wijn van een blauwe druif. Spicy tonen, oranje fruit, restzoet (*fris, fruitig en mooie zuren*) € 42,50
- **Schott "KIWI"** | Sauvignon Blanc uit een extreem goed jaar gemaakt. Nieuw Zeelandse krijg je hem niet. Zéér aromatisch, grassig en tonen van kiwi. Kinpoog naar de inwoners van Nieuw-Zeeland (*aromatisch, fris en fruitig*) € 48,50
- **Louis Jadot Bourgogne Bouzeron** | Aligoté | harmonie, perzik, peer, boterbloem en vanille. (*zacht en licht romig*) € 55,50
- **The Grapesmith Mediteraneo** | Marsanne, Roussanne, Grenache blanc en Verdelho | Complex en aromatisch met verse limoen, verbena, acacia en een zuivere mineraliteit. (*fris, aromatisch en bloemig*) € 55,50
- **Louis Jadot Bourgogne** | Chardonnay | harmonie, perzik, peer, boterbloem en vanille. (*zacht en romig*) € 55,50
- **Hey French** | Multi-Vintage Blend, deels eikenhout, vulkanische bodem geeft minerale stijl, krachtig en floraal. Tonen van hazelnoot, citrus, tropisch fruit! € 66,50
- **Belondrade of Ossian?** | Dé beste verdejo's van Spanje, zeer schaars, op=op, Verdejo op Frans eikenhout gerijpt, vanille, noten, witfruit, lange explosieve afdronk. Ossian en Belondrade zijn prestige projecten van top winery's (vol, romig en fruit) €125,00
- **Schott Riesling** | verouderde Riesling van de Johannisberg, dé Grand Cru helling in de Nahe. Mooie mineraliteit, lengte en kruiden. "Goutte de Petrol" is al aanwezig. (*mineraal, vol, fruit*) € 69,50
- **Schott Buz Liese** | de Meursault van Duitsland. Weiss & Grauburgunder. 24 maanden nieuw Frans eik. Goud van kleur. Tonen van peer, appel, kruiden. Mooie geroosterde aroma's. Erg complex en zeer lange afdronk (*vol & romig*) € 79,50

SPECIALE SOMMELIERS SELECTIE

FLESKAART

WITTE WIJN



- **Pasqua Passimento** | Garganega van ingedroogde druiven, intense aroma's van citrus, perzik en amandelen. Zachte en frisse smaak en klein bittertje € 42,50
- **Cypress** | Chardonnay | houtrijping en gistrijping, fruit en vanille. (vol en romig en toch fris met milde zuren) € 49,50
- **FILLABOA** | Albariño | intens, aromatisch, rijpe citrus, ananas, appel, mango. (fris en levendig) € 55,50
- **Menetou Salon** | Sauvignon Blanc | tropisch fruit, knisperend, complex, verfijnde, rijpe aroma's. (fris en licht) € 56,50

ROSÉ WIJN

- **Pasqua 11 Minutes blend** | Carménère, Corvina, Syrah en Trebbiano | rozen, bloemen, kruiden, kers en framboos. (fris en fruitig) € 49,50
- **MiP Made In Provence** | Syrah, Grenache, Cinsault | expressief, rozen, bloemen, kruiden, perzik, citrus en roodfruit heerlijk. (fruitig en kruidig) € 52,50

RODE WIJN

- **Finca Museum El Perdiguero Crianza** | Tempranillo | Intens paars, aroma's van roodfruit, laurier, karamel, vanille en fruitige, romige smaak en goed geïntegreerde tannines. 12 maanden Frans eikenhout (fruitig en kruidig) € 42,50
- **Viberti Barbera** | Levendige Barbera met intense fruitigheid (sappig, soepel, fruitig en kruidig) € 48,50
- **Baron de Ley Rioja Reserva** | Tempranillo | Bosfruit, paddenstoel, ceder, chocola en koffie (fruitig en kruidig) € 49,50
- **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) € 52,50
- **Morgenster Bordeauxblend** | Merlot en Cabernet Sauvignon | Zwarte kers, cassis, toast, ceder, lange afdronk (fruitig, kruidig en complex) € 55,50
- **Pasqua Amarone** | Corvina, Rondinella en Negrara | Wijn van ingedroogde druiven, vers rood fruit, kruidig, chocola, zoete vanille (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 mondvullend, rijpe structuur en zwoele tannines. Aroma's van tijm, rozemarijn komen je tegemoet en balsamico, kers en pruim. 24 maanden Frans eik (houtgerijpt, krachtig) € 102,50

SPECIALE SOMMELIERS SELECTIE

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 € 39,50 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 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 € 39,50 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



info@wijnbaroak.nl



@wijnbaroak



@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

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%