

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

SCAN & WIN



WINE & DINE

Kies uit onderstaande gerechten voor een 3-gangenmenu à € 37,50 of bestel alleen een hoofdgerecht (plate). Een hoofdgerecht wordt geserveerd met boerenfrites en salade m.u.v. de Thaise curry.

Vis

Gamba's in kruidenroomsaus met crostini's en salade
€ 13,50 (kleine portie)
€ 24,50 (plate)

Tonijn Tataki met spicy rijst, wakame crème, sepia krokantje
€ 13,50 (kleine portie)
€ 27,50 (plate)

Gelakte zalm Unagi met miso hollandaise, Furikake, aardappel garnituur en groenten.
€ 13,50 (kleine portie)
€ 24,50 (plate)

Vlees

Carpaccio Bulgogi in Oosterse marinade, mierikswortel mayo, rucola, wasabi sesam
€ 13,50 (kleine portie)
€ 21,50 (plate)

Vlees

Char Siu buikspek met spicy bbq lak, 5 spice rode wijn jus, aardappel, groenten, chili, bosui en koriander
€ 13,50 (kleine portie)
€ 24,50 (plate)

Thaise curry met gele rijst, cassave, chili, bosui, koriander, groente (kies uit kip, beef, gamba's of vega)
€ 19,50 (plate)
(Bij de curry zit GEEN frites en salade)

(Trio) van Bao Buns Char Siu Buikspek / Pulled Chicken / Rib Fingers met coleslaw en spicy mayo
€ 14,50 (kleine portie)
€ 26,50 (plate)

Thaise Kip Saté met Thaise satésaus, seroendeng, zoetzure ui en cassave
€ 12,50 (kleine portie)
€ 24,50 (plate)

Steak tartaar kwartelei, hazelnoot crème, truffelmayo, bieslook, augurk en sjalot, Zwolse mosterd
€ 14,50 (kleine portie)
€ 25,50 (plate)

Vega

✓ **Knolselderij carpaccio** met truffelmayo, kruidenolie, notenmix en rucola € 12,50 (kleine portie) € 21,50 (plate)

✓ **Burrata** sinaasappel, olijf geroosterde koriander zaad, chili/knoflookolie en rucola
€ 12,50 (kleine portie)
€ 23,50 (plate)

✓ **Paddenstoelen Risotto**, met truffel, oude kaas, truffelkaas en shi-take
€ 12,50 (kleine portie)
€ 23,50 (plate)

Dessert

Crème brûlée met kaneel en crumble
€ 9,50

Tartelette van appel met kaneel en crumble € 9,50

Chocolademousse met koffie en bitterkoekjes kruim
€ 9,50

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

WIJNARRANGEMENT

Wil je tijdens het dineren niet nadenken over welke wijn je bij je eten wilt drinken? Maak dan gebruik van ons wijnarrangement à € 19,50 p.p.

Ben je de **BOB**? Geef het aan, dan krijg je ons BOB-arrangement. Je krijgt dezelfde wijn van het het wijnarrangement, alleen in kleinere hoeveelheden voor € 12,25 p.p.



MENU



Snacks

Ook ná 22.30 uur te bestellen

- ✓ • **Rookamandelen óf Gemarineerde olijven** € 5,50
- ✓ • **Bordje boerenfrites met basilicum mayo** € 6,50
- ✓ • **Dikke brood plank met 2 soorten kruidenboter** € 6,50
- ✓ • **Bitterballen - rund of truffelrisotto** € 8,50
- ✓ • **Chorizokroketjes - 6 st.** € 9,00
- **Oesterzwamkroketjes - 6 st.** € 9,00
- **Loempia's | Eind of vega - 4 st.** € 8,75
- **Mix van kroketjes - 6 st.** € 9,50
- **Bittergarnituurmix - 10 st.** € 13,50

Bites

Losse gerechtjes | tot 22.30 uur te bestellen

- **Rib Fingers** zalig zacht, met sesam bbq saus, coleslaw € 13,50
- **Nacho's pulled chicken** dik gevuld € 13,50
- **Tortilla** met spinata peppadew mayo en bieslook € 12,50
- **Pinsa** pizza broodje met mortadella burrata en pesto € 12,50
- **Gyoza's** sriracha, crumble en ponzu € 11,50

Wijn van de maand

Can Axartell, Can Axartell Tinto

Herkomst: Spanje, Mallorca € 47,50

Florale tonen met rijp rood fruit, zoals framboos en pruim, komen je direct tegemoet. Mooie kruidigheid met hints van laurier. Floraal, fruitig en levendig met fijne mediterrane invloeden en zachte tannines. In de wijngaarden van Can Axartell groeien zowel geïmporteerde druivenvariëteiten als een schat aan elegante, inheemse rassen zoals **callet**, **manto negro**, premsal blanc, giró ros, **gorgolassa** en malvasía de Banyalbufar. Naast **merlot** en **syrah**.

Stijl: fruitig en kruidig

Borrelplanken

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

Borrelplank Deluxe € 14,50

Luxe borrelassortiment met o.a.

Worst | Hammetjes | Kaas | Brood | Mix van kroketjes | Olijven | nootjes

Streetfood - 1 Night in Bangkok € 16,50

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

Kaasplank of Charcuterie plank p/st. € 13,50

Laat je verrassen

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

OAK's plank van de chef € 18,50

Laat je verrassen met een assortiment van de favoriete gerechtjes van onze chef. Met liefde samengesteld.

✓ Liever een vegetarische plank? Laat het ons weten.

Zoetigheid

Lekker bij een kopje koffie, thee of als dessert.

- **Cheesecake** met witte chocolade, rood fruit en ijs € 10,50
- **Pure chocoladebrownie** met karamel en ijs € 10,50
- **OAK's Chocolate Flight** - 4 bonbons van € 15,00

Bonbonnerie Borrel met 3 proefglasjes dessertwijn

BONBONNERIE
BORREL
chocolade, truffel, noten

(Check ook onze desserts)

DRANKEN

Warme dranken

Als wijn niet je ding is

- Koffie € 3,75
- Espresso € 3,75
- 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 € 3,75
- Coca-Cola | Cola-Zero € 3,75
- Appelsap € 3,75
- Fuze Tea sparkling lemon € 3,75
- Fuze Tea sparkling green € 3,75
- 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 € 4,95
rocks' - 3,8%
- Grolsch Radler Citroen - 0% € 4,25
- Peroni Nastro Azzurro - 0,0% € 4,25
- Peroni Radler Chill - 2,0% € 4,25
- Peroni Nastro Azzurro € 4,25
- Grote Peroni Nastro Azzurro € 7,95
- Speciaalbieren v.a. € 5,50

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 Peroni Nastro Azzurro premium bier
2e drankje 50% korting!

PERONI
ITALY

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

INHOUD

WELKOM

WINE & DINE

MENUKAART

DRANKENKAART

GLASKAART

- MOUSSEREND
- WIT
- ROSÉ
- ROOD
- DESSERTWIJN

FLESKAART

- MOUSSEREND
- WIT
- ROSÉ
- ROOD

SPECIALE
MOMENTEN

WIJN VOOR THUIS

RUIMTE HUREN

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

SCAN & WIN



GLASKAART

Speciaal geselecteerde wijnen door OAK



MOUSSEREND

Champagne van wijnhuis Laurent-Perrier - 12%%

€12,50

Herkomst: Frankrijk, Champagne

Champagne op glas, lees er alles over op de pagina hiernaast en bestel hem dan gewoon! **Stijl: vol, romig**

Cava Brut van wijnhuis Mistinguett BIO - 11,5%

€ 7,00

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**

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**

WITTE WIJNEN

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

€ 5,50

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

Chenin Blanc van wijnhuis SIMONSIG - 13,0%

€ 6,00

Herkomst: Zuid-Afrika, Stellenbosch

Chenin Blanc is dé druif van Zuid-Afrika, die daar bekend staat onder de naam 'Steen'. Expressieve wijn met stuivende aroma's van passievrucht, appel, peer, kiwi en meloen. De smaak is fris en rond met gebalanceerde zuren. Een heel toegankelijke witte wijn om als aperitief te drinken.

Stijl: fris en sappig

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

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 ontsteelt, 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 afdrank.

Stijl: aromatisch en mineraal

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 Von der Leyen - 11,5% € 6,00

Herkomst: Duitsland, Moezel

Deze **Riesling** is met recht een visitekaartje van de Moezel te noemen.

Fluweelzacht bij de eerste slok, knisperfris en zuiver met aroma's van appel en citroen, opwekkende zuren en een lange, droge afdrank. Trocken betekent droog.

Stijl: fris en levendig

Sauvignon Blanc van wijnhuis Berticot - 12,5% € 6,00

Herkomst: Frankrijk, Sud-Ouest

Traditionele vinificatie bij lage temperatuur in roestvrijstalen tanks. Rijping op de droesem. Heldere, lichtgele wijn met aroma's van buxus, citrus, grapefruit en lychee. Een mooie strakke, frisse wijn met een vetje in de afdrank. De coöperatie Berticot werd al in het eerste grote Nederlandse wijnboek over de Rhône en Sud-Ouest, van de hand van Hubrecht Duijcker, geprezen om zijn sauvignon blanc.

Stijl: fris en licht

Verdejo van wijnhuis Veracruz - 12,5% € 6,25

Herkomst: Spanje, Rueda

Een jonge strogele wijn van 100% **Verdejo**. In de geur en smaak heeft deze verdejo

tonen van wat perzik. 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 licht

GLASKAART



WITTE WIJNEN

Abadal Alba Blanc van wijnhuis Abadal - 12,0%

€ 6,50

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, Rhône

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

Grüner Veltliner van wijnhuis Kurt Angerer - 12,5%

€ 7,50

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*

Maison Barboulot 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

ROSÉ

Pasqua Bardolino Chiaretto Classico Rosé - 12%

€ 5,50

Herkomst: Italië, Veneto

Het is een frisse, droge rosé met zacht fruit en fascinerende aroma's van wilde kersen, die blijven hangen vanaf de neus tot aan de afdrank. Heerlijk in de zon op het terras als aperitief, maar ook uitstekend in combinatie met lichte gerechtjes. De druiven zijn **Corvina, Molinara** en **Rondinella**

Stijl: fris, fruitig en sappig

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



ROSÉ

Rosado van wijnhuis Baron de Ley - 13,5%

€ 5,75

Herkomst: Spanje, Rioja

Deze rosé van Baron de Ley is een verrassing in het glas! De blend van **Tempranillo**, zorgt voor de nodige body, **Garnacha**, verantwoordelijk voor kleur en fruitige tonen, **Graciano** dat zorgt voor frisheid en wat steenfruit. Heerlijk elegant roodfruit en vers rozenblad. De wijnen rijpen in de kloosterkelders!

Stijl: fris, fruitig en sappig

RODE WIJNEN

Montepulciano d'Abruzzo van wijnhuis Pasqua – 13,0%

€ 5,50

Herkomst: Italië, Veneto

Deze wijn is gemaakt van de druif **Montepulciano**. In de geur heeft hij een delicate geur van kersen, bessen en een beetje kruidigheid. De smaak van deze Pasqua is vrij stevig en romig, mooie nuances van een top klasse Montepulciano d'Abruzzo. Tonen van rijpe kersen, kruiden zoals peper, kruidnagel en laurier en een beetje zachtheid van de chocolade en pruimen.

Stijl: fruitig en licht kruidig

Weingut Stauffer Spätburgunder – 12,5%

€ 6,50

Herkomst: Duitsland, Rheinhessen

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. Tel daar de aangename zuren, vanille en zijdezachte mondgevoel bij op en je bent in de Pinot Noir hemel!

Stijl: licht en fruitig

Syrah Grenache La Cuvee van wijnhuis Mythique - 13,0%

€ 6,50

Herkomst: Frankrijk, Languedoc

La Cuvee Mythique Rouge is gemaakt van een zorgvuldig geselecteerde blend van rode druivensoorten, waaronder **Syrah**, **Grenache** en **Merlot**. La Cuvee Mythique Blanc is afkomstig van Maison de la Vigne, een zeer vooruitstrevende coöperatie in Languedoc, Frankrijk. een betoverende rode blend met rijke aroma's van donkere bessen en een fluweelzachte smaak van rijpe pruimen en zwarte bessen.

Stijl: zwoel en vol

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

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**

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

Limited Edition ABRAHAM Chunky Dunkelfelder – 14%

€ 8,25

Herkomst: Duitsland, Naha (Eigen Import) Zéér speciale wijn, we leggen het graag uit.....

Dunkelfelder is begin 20ste eeuw ontwikkeld en komt oorspronkelijk uit Duitsland, de naam komt van het donkere sap en de hoge concentratie kleurstoffen in de schil, je ziet hem vaak in blends! 30 maanden gerijpt op nieuw Frans eikenhouten vaten van een speciale tonnerie uit Frankrijk waar Schott al jaren mee samen werkt. De wijngaarden liggen rondom het dorpje Wallhausen en komen van 20 jaar oude wijnstokken. Het aromaprofiel wat deze zeer speciale wijn is dat van donker fruit, bosfruit, zwarte bes, chocolade en tonen van koffie. Zeer krachtig, maar door zijn maandenlange opvoeding op het eik, silky soft. Dus veel body met mooie tannines, vanille en spicy tonen. De wijn is gemaakt om te kunnen ouderen en het bewaarpotentieel ligt minimaal tussen de 5 tot 15 jaar.

Stijl: houtgerijpt, stevig met zware body

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

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 importhuizen, 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 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 € 8,00

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:

- 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

EL PERDIGUERO VAN WIJNHUIS FINCA MUSEUM

€ 6,50 glas | € 36,- fles | €12,5 voor thuis en -10% per doos

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)

10 BARRICA'S VAN WIJNHUIS CASA SANTOS LIMA

€ 6,50 glas | € 36,- fles | €12,5 voor thuis en -10% per doos

Elegante en complexe wijn vol heerlijke aroma's van rijp rood fruit en kruidigheid. 6 tot 8 maanden rijping in Franse, Amerikaanse en Portugese eikenhouten vaten. Soepele en krachtige wijn.

INHOUD

WELKOM

WINE & DINE

MENUKAART

DRANKENKAART

GLASKAART

- MOUSSEREND
- WIT
- ROSÉ
- ROOD
- DESSERTWIJN

FLESKAART

- MOUSSEREND
- WIT
- ROSÉ
- ROOD

SPECIALE
MOMENTEN

WIJN VOOR THUIS

RUIJME HUREN



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%

FLESKAART



MOUSSERENDE WIJN

- **Crémant Blanc de Blanc brut Gales** | Zuiver en opwekkend met frisse groene pruim, appel en peer (*verfijnd, zacht en romig*) € 51,00
- **Cava Gran Reserva Maria Casanovas** | Fijne bubbel, 40 mnd gerijpt, toast, tonen van noot, rijp wit fruit, citrus (*vol, romig en elegant*) (**Ook in rosé**) € 52,50
- **Champagne Brut Delamotte** | Fruit, peer en gember met een fijne mineraliteit, 36 mnd gerijpt op gistresten. (krachtig, fris en rond) € 72,00

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

WITTE WIJN

- **De Moya Diego** | Chardonnay, Merseguera | met aroma's van abrikoos appel, toast en hazelnoten, weelderig, noot en toast. (*zacht en rond*) € 42,50
- **Feudo Montoni** | Grillo| Strogeel groene reflecties. Gele perzik aroma's, abrikoos en floraal Jasmijn en amandelbloesem. (*mineraal en kruidig*) € 42,50
- **Tres Viñas** | Viura, Grenache en Macabeu | Vanille, aromatisch, kweepeer, kruidig (*aromatisch, bloemig en kruidig*) € 42,50
- **Chemin des Géants** | Viognier en Chardonnay | vlierbessenbloesem, witte bloemen, limoen, papaja en sterfruit | rijp wit fruit, nectarine, abrikozen, witte perzik en groene pruimpjes. (*vol en romig*) € 39,00
- **Louis Jadot Bourgogne** | Chardonnay | harmonie, perzik, peer, boterbloem en vanille. (*zacht en romig*) € 45,00
- **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*) € 45,50
- **Italo Cescon** | Pinot Grigio| Licht kruidig, elegant, levendig en rond. Vleugje mineraliteit. 3 maanden rijping in de fles. (*fris en fruitig*) € 46,50
- **Louis Jadot Bourgogne Bouzeron** | Aligoté| harmonie, perzik, peer, boterbloem en vanille. (*zacht en licht romig*) € 49,50
- **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*) € 42,75
- **Schott Johannisberg** | Riesling | Typische petrolgeur, mineraal, topwijn! (*zeer aromatisch, fris, levendig en elegant*) € 51,00
- **Ciclic Lagravera** | zeer schaars, op=op, garnacha, 9 maanden eik, complex, tonen van anijs, gedroogd fruit, gesuikerde sinaasappelschil, ligt ook bij El Celler de Can Rocca *** **Michelin sterren** (*fruitig en sappig*) € 61,50
- **DINAH OAK Limited Wine** | Grauburgunder, oranjefruit, mooie tonen van walnoot, spicey tonen van het eikenhout, 12 mnd Frans eikenhout (*zacht en rond*) € 45,50

FLESKAART



WITTE WIJN

- **FILLABOA** | Albariño | intens, aromatisch, rijpe citrus, ananas, appel, mango. (fris en levendig) € 52,00
- **Menetou Salon** | Sauvignon Blanc | tropisch fruit, knisperend, complex, verfijnde, rijpe aroma's. (fris en licht) € 48,50
- **Cypress** | Chardonnay | houtrijping en gistrijping, fruit en vanille. (vol en romig en toch fris met milde zuren) € 47,50

ROSÉ WIJN

- **Pasqua 11 Minutes blend** | Carménère, Corvina, Syrah en Trebbiano | rozen, bloemen, kruiden, kers en framboos. (fris en fruitig) € 49,50
- **MIP Provence** | Syrah, Grenache, Vermentino | expressief, rozen, bloemen, kruiden, citrus en roodfruit héérlijk. (fruitig en kruidig) € 52,50

RODE WIJN

- **De Moya Justina** | Bobal, CS, Syrah | Kersenrode, aroma's van rijp rood fruit, kers en aardbei, toast, kruiden en verfijnde mineraliteit. Medium bodied met een ronde smaak en zachte tannines. (krachtig en robuust) € 33,50
- **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) € 36,00
- **Laltre Lagravera** | Cabernet Sauvignon, Garnacha, Malbec, Monastrell. Een allemansvriend is deze Laltre. De wijn heeft een intense, geur van bes, braam en zwarte kers. 3 maanden barriques gerijpt. (zacht en soepel) € 39,50
- **Viberti Barbera** | Levendige Barbera met intense fruitigheid (sappig, soepel, fruitig en kruidig) € 49,50
- **Baron de Ley Rioja Reserva** | Tempranillo | Bosfruit, paddenstoel, ceder, chocola en koffie (fruitig en kruidig) € 48,00
- **ABRAHAM OAK Limited Wine** | Dunkelfelder | Bosfruit, zwarte bes, chocolade en tonen van koffie. Zeer krachtig. 30 maanden Frans eik (vol, krachtig en fruitig) € 48,50
- **Morgenster Bordeauxblend** | Merlot en Cabernet Sauvignon | Zwarte kers, cassis, toast, ceder, lange afdronk (fruitig, kruidig en complex) € 49,50
- **Lohr Paso Roble** | Cabernet Sauvignon | 12 mnd, kers, zwarte bess, kruidigheid, chocolade en vanille (vol en rond) € 51,00
- **Pasqua Amarone** | Corvina, Rondinella en Negrara | Wijn van ingedroogde druiven, vers rood fruit, kruidig, chocola, zoete vanille (zwoel en vol) € 62,50
- **Luigi Einaudi Barolo** | Nebbiolo | Rood fruit, pruim, bloem, den, aards, intens geurig, met specerijen, leer en tabak (sappig, houtgerijpt) € 69,50
- **Brunello di Montalcino I 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) € 92,50

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 € 37,50 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

