

MENUKAART

ALLERGIE?
GEEF HET TIJDIG AAN, DAN
MAKEN WE EEN
ALTERNATIEF GERECHT.

OAK WINE
& FOOD

WELKOM BIJ OAK!

Van harte welkom bij wijnbar OAK. Voor u ligt onze menu- en wijnkaart, die met zorg is samengesteld, samen met 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. Wilt u gebruik maken van een alternatief gerecht, aangepast op uw dieetwensen, dan is dit mogelijk. Geef het bij uw reservering of bestelling aan, dan maken we een alternatief gerecht.

De wijnkaart biedt voor iedereen mogelijkheden. Het leven is al duur genoeg, daarom hebben we bewust gekeken naar betaalbare opties voor elke portemonnee. Komt u er niet uit? Laat u adviseren, samen komen we er vast uit.

Bent u op zoek naar een speciale fles wijn voor een **bijzondere gelegenheid** of wilt u 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 u een fijne tijd bij OAK.

Hartelijke groet,
Pieter en Gélien Blaauwhof
Eigenaren wijnbar OAK

INHOUD

WELKOM

MENUKAART

DRANKENKAART

GLASKAART

- MOUSSEREND
- WIT
- ROSÉ
- ROOD
- DESSERTWIJN

FLESKAART

- MOUSSEREND
- WIT
- ROSÉ
- ROOD

SPECIALE MOMENTEN

3-GANGENMENU

WIJN VOOR THUIS

RUIMTE HUREN



NAJAARSMENU

3-GANGEN DINER - € 35,00

VOORGERECHT

Gerookte zalmfilet op uitgebakken huid met grote crostini

*Wijnsuggestie: Sauvignon Blanc (Schott),
Chardonnay (Pasqua)*

HOOFDGERECHT

Zeebaars met ratatouille

*

Crème van pastinaak

*

Botersaus met limoen

*Wijnsuggestie: Pinot Noir (Barboulot) of
Garnacha (Torres de Batea)*

NAGERECHT

Basilicum parfait

Wijnsuggestie: Muscat de Frontignan (zoet)

SPECIALS

Sar Siu varkenshaas

*Wijnsuggestie: Syrah (Le Cabanon),
Riesling Kabinett (Von der Leyen)*

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. (€ 12,25).*

MENU

TAPASGERECHTJES



VEGA(N)GERECHTJES

Te bestellen tot 22.30 uur

- | | |
|---|---------|
| • Burrata met tomatensalsa | € 12,50 |
| • Gazpacho met augurk, komkommer, kruidenolie en brood met dips | € 12,50 |
| • Nacho's met gegrilde groenten | € 12,00 |
| • Gerookte amandelen | € 5,50 |
| • Truffelrisotto bitterballen - 6 stuks | € 8,00 |
| • Gemarineerde olijven | € 5,50 |
| • Gyoza's - 4 stuks | € 8,00 |
| • Oesterzamlkroketjes - 6 stuks | € 8,50 |
| • Mandje wafelfrites | € 6,00 |
| • Vega loempia's - 4 stuks | € 8,50 |
| • Broodplankje met aioli | € 6,50 |
| • Kaasplankje | € 12,50 |
| • Frisse Mista Salade - Italiaanse gemengde salade
Tomaat Rode ui Amandelen Olijven Manchego Dressing van
gerookte paprika Basilicum | € 12,50 |
| • Patatas bravas
Gefrituurde aardappeltjes met gerookte paprika mayonaise en aioli | € 6,50 |

VLEESGERECHTJES

Te bestellen tot 22.30 uur

- | | |
|--|---------|
| • Nacho's pulled chicken | € 12,00 |
| • Bitterballen - 8 stuks | € 8,00 |
| • Pata Negra - Iberische kwaliteitsham | € 14,50 |
| • Worstplankje - fuet met rozemarijn en uiencompote | € 8,50 |
| • Charcuterieplankje - 4 verschillende soorten vlees | € 12,50 |
| • Dadels omwikkeld met serranoham - met mosterdsaus | € 8,50 |
| • Gehaktballetjes - in Spaanse tomatensaus | € 8,50 |
| • Chorizokroketjes - 6 stuks | € 8,50 |
| • Kipsaté - met zwarte sesam
(ook als dagschotel te bestellen à € 15,50) | € 10,50 |
| • Eendenloempia's - met hoisinsaus - 4 stuks | € 8,50 |
| • Steak Tartaar á la OAK | € 12,50 |
| • Steak Chimichurri (Ook als dagschotel te bestellen á €17,50) | € 12,50 |
| • Thaise curry kies uit gamba's, kip of vegan met cassave chips | € 15,00 |

MENU



VISGERECHTJES

Dagverse vis, zo op je bord | te bestellen tot 22.30 uur

- **Schaaltje gemarineerde gamba's** - 7 stuks € 12,50
- **Heerlijke panko garnalen met peppadew salsa** - 8 stuks € 9,50
- **Calamaresringen (pijlinktvis) met zwarte knoflookmayonaise** € 9,50
- **Warmgerookte zalmspiesjes** € 12,50

SNACKS

Ook ná 23.00 uur te bestellen

- **Gerookte amandelen** ✓ of **Gemarineerde olijven** ✓ € 5,50
- **Bittergarnituurmix (kroket/bitterbal/truffelrisotto bitterbal)** - 10 st € 13,50
- **Chorizokroketjes** - 6 st € 8,50
- **Oesterzwamkroketjes** - 6 st ✓ € 8,50
- **Oudekaaskroketjes** - 6 st ✓ € 8,50
- **Mix van kroketjes** - 6 st € 9,00
- **Bordje wafelfrites** ✓ € 6,00
- **Panko garnalen met peppadew salsa** € 9,50
- **Vega loempia** - 4 st ✓ **Eenden Loempia's met hoisinsaus** - 4 st € 8,50
- **Broodplankje met dips** ✓ € 6,50

BORRELPLANKEN

Vanaf 2 pers. | tot 23.00 uur | Prijs p.p. | Vega is mogelijk

- **Borrelplank Deluxe** € 14,50 p.p.
Luxe borrelassortiment met o.a. worst |
Kaas | Brood | Mix van kroketjes | Olijven | nootjes
- **Streetfood - 1 Night in Bangkok** € 14,50 p.p.
Oosterse salade | Kipsaté | Panko garnalen | Vega loempia's |
Thaise curry met cassave chips
- **Spaanse plank** € 14,50 p.p.
Spaanse kaas | Pata Negra (Iberische ham) | Chorizokroketjes,
Calamares (gefrituurde pijlinktvis) | Amandelen | Olijven | Brood
en Aioli

MENU/DRANKEN

SPECIALS

Tot 20.30 uur

- **High Wine | op reservering | vanaf 2 personen | prijs p.p.** € 35,00
Glas Cava | Proefglasje witte, rosé en rode wijn |
Luxe borrelplank | Proeverij van 2 kleine zoetigheden | Proefglasje
dessertwijn
- **High Beer | op reservering | vanaf 2 personen | prijs p.p.** € 35,00
Weizen | IPA | Blond | Tripel | Herfstbok | Luxe borrelplank

ZOETIGHEID

Lekker bij een kopje koffie, thee of als dessert

- **Carrotcake met gesuikerde walnoot en karamel** € 8,50
- **Witte chocolade cheesecake met rood fruit** € 8,50
- **Pure chocolade Brownie met karamel** € 8,50
- **Bonbonnerie plankje** - 4 bonbons voor bij de koffie/thee € 7,50
- **OAK's Chocolate Flight** - 4 bonbons met kleine proefglasjes
dessertwijn € 15,00

WARME DRANKEN

Voor tussendoor of afsluiting van de maaltijd

- **Koffie** € 3,00
- **Espresso** € 3,00
- **Cappuccino** € 3,50
- **Latte machiato** € 4,75
- **Thee** € 3,00
- **Verse gemberthee** € 3,75
- **Verse muntthee** € 3,75

WATER

Bronwater uit Chaudfontaine

- **Chaudfontaine blauw klein** - plat water € 2,75
- **Chaudfontaine blauw groot 0,75 cl.** - plat water € 5,95
- **Chaudfontaine rood klein** - bruisend water € 2,75
- **Chaudfontaine rood groot 0,75 cl.** - bruisend water € 5,95

DRANKEN



EXTRA FRIS

Een lekker verfrissend drankje

- Liefmans Fruitesse 'On the rocks' - 3,8% € 4,50
- Grolsch Radler Limoen - 0,0% € 3,75
- Grolsch Radler Citroen - 2,0% € 3,75
- Peroni - 0,0% € 3,75
- Peroni Radler Chill - 2,0% € 3,75

FRISDRANK

Lekker verfrissend!

- Fuze Tea sparkling lemon € 3,00
- Fuze Tea sparkling green € 3,00
- Royal Bliss Tonic | Royal Bliss Berry € 3,50
- Ginger Ale | Ginger Beer € 3,50
- Fanta orange | Cassis € 3,00
- Coca-Cola | Cola-Zero € 3,00
- Appelsap € 3,00
- Limonade € 2,00

COCKTAILS

Om het leven te vieren

- Espresso Martini € 9,50
- Aperol Spritz € 9,50
- Crodino (alcoholvrij) € 6,50
- Mojito € 9,50

Zie cocktailkaart op tafel voor nog meer cocktails

(SPECIAAL) 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.

GLASKAART

ALLERGIE?
GEEF HET TIJDIG AAN, DAN
MAKEN WE EEN
ALTERNATIEF GERECHT.

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.

We hopen dat je geniet van onze mooie wijnen!

INHOUD

WELKOM

MENUKAART

DRANKENKAART

GLASKAART

- MOUSSEREND
- WIT
- ROSÉ
- ROOD
- DESSERTWIJNEN

FLESKAART

- MOUSSEREND
- WIT
- ROSÉ
- ROOD

SPECIALE MOMENTEN

3-GANGENMENU

WIJN VOOR THUIS

RUIJTE HUREN



GLASKAART

Speciaal geselecteerde wijnen door OAK



MOUSSEREND

Cava Brut Organic van wijnhuis Mistinguett - 11,5%

€ 6,00

Herkomst: Spanje, Penedes

Deze cava komt uit Spanje en is gemaakt van de druiven **Macabeo**, **Parellada** en **Xarel-lo** druiven. Wist je dat cava op dezelfde manier gemaakt wordt als champagne? Deze cava heeft een zachte mousse, ruikt en smaakt naar appel, peer en gebak. Heerlijk fris als aperitief of i.c.m. visgerechten.

Stijl: fris

Prosecco rosé van wijnhuis Pasqua di Italia - 11,0%

€ 7,00

Herkomst: Veneto, Italië

Een verfrissende en levendige bubbel, gemaakt van de druiven **Glera** en **Pinot Noir**. Je ruikt rood bosfruit als aardbei en frambozen. Wist je dat kleur van rosé niets zegt over de zoetheid? De kleur in rosé heeft te maken met extractie van de kleur uit de schil van de druif. Hoe langer de extractie, des rozer de rosé.

Stijl: fris en fruitig

WITTE WIJNEN

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 mineraal

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 mineraal

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



WITTE WIJNEN

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

€ 4,75

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

Chenin Blanc van wijnhuis Simonsig - 13,5%

€ 5,50

Herkomst: Zuid - Afrika, Stellenbosch

Een expressieve wijn van 100% **Chenin Blanc** met stuivende aroma's van passievrucht, appel peer, abrikozen met een zweem van honing. De smaak is fris en rond met gebalanceerde zuren. Wist je dat in Zuid – Afrika Chenin Blanc 'Steen' genoemd wordt? **Stijl: fris en vol**

Verdejo van wijnhuis Palacio de Vivero - 11,0%

€ 6,00

Herkomst: Spanje, Rueda

Een jonge, strogele wijn van 100% **Verdejo**. Krachtig en fris in de neus met aroma's van banaan, perzik en vers hooi. In de mond rond en aanhoudend met tonen van steenfruit met in de afdronk een licht bittertje zoals dit kenmerkend is voor de Verdejo. Wist je dat de Verdejo het 'nichtje' is van de Sauvignon Blanc. Ze lijken op elkaar maar hebben toch een geheel eigen karakter.

Stijl: fris en fruitig

Sauvignon Blanc van wijnhuis Schott - 14,5%

€ 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! Aroma's van geel, rijp fruit, passiefruit en mango. **Stijl: fris en fruitig**

Viognier van wijnhuis La Cabanon - 13,0%

€ 7,00

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: fris en vol

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



WITTE WIJNEN

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.

Stijl: fris, fruitig en kruidig

Chardonnay Black Label Reserve van wijnhuis Pasqua di Italia - 13,5%

€ 7,50

Herkomst: Italië, Verona

Deze volle en romige 100% **Chardonnay** heeft de gisting voltooid in grote en kleinere eikenhouten vaten. Hierdoor is de wijn zacht van smaak met aroma's van vanille, geroosterde hazelnoten en veel rijp fruit. Bij deze wijn kunnen we alleen maar zeggen:

Cin Cin! *Stijl: vol en romig*

Riesling kabinett van wijnhuis Von der Leyen - 8,0%

€ 5,00

Herkomst: Duitsland, Moezel

Oelala, wat een spannend glas is dit! Deze halfdroge wijn is gemaakt van de druif

Riesling. Lichtzoet met sprankelende aroma's van verse groene appel, kruisbes, peer en grapefruit. Levendig, fris en mineralig.

Stijl: friszoet

** Let op: als deze door succes is uitverkocht adviseren we je de SCHOTT Loriini van harte aan.*

ROSÉ

Rosé van wijnhuis Montgravet - 12,5%

€ 5,00

Herkomst: Frankrijk, Pays d'Oc

Een heerlijk frisse en fruitige rosé voor een mooie zomerdag die door de druif **Syrah** intens ruikt en smaakt naar zoete rode bessen en frambozen. Deze rosé is een easy rider, makkelijk te drinken door de milde zuren en mineraliteit. Heerlijk als aperitief, bij tapas, salades en pasta gerechten.

Stijl: fris, fruitig en sappig

*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

Speciaal geselecteerde wijnen door OAK



ROSÉ

Rosada van wijnhuis Baron de Ley - 13,5%

€ 6,00

Herkomst: Spanje, Rioja

Een intens geurige rosado gemaakt van **Tempranillo**, **Garnacha** en **Graciano** met aroma's van rijp rood fruit als rode bessen, aardbei en frambozen. De kleur van deze rosé is vrij donker. Wist je dat dit niets zegt over de zoetheid? Hoe donkerder de kleur van rosé, hoe langer de kleur aan de druivenschil is onttrokken.

Stijl: stevig en aromatisch

RODE WIJNEN

Montepulciano van wijnhuis Pasqua di Italië – 12,5%

€ 4,75

Herkomst: Italië, Verona

Een mooie stevige wijn van 100% **Montepulciano** met veel rood fruit. Diep robijnrood, elegante structuur met het aroma van kersen. Mooie kruidigheid en sappigheid in de mond. Heerlijk! Wist je dat op Italiaans etiket de druif i.c.m. de streek gebruikt wordt. Net als bij deze wijn. Montepulciano d'Abruzzo. Het eerste deel verwijst naar de druif, Abruzzo naar de regio.

Stijl: fruitig en sappig

Pinot Noir van wijnhuis Barboulot – 13,0%

€ 5,50

Herkomst: Frankrijk, Languedoc - Roussillon

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

Tempranillo Club Privado Rioja van wijnhuis Baron de Ley – 14%

€ 6,00

Herkomst: Spanje, Rioja

Een zijdezachte, ronde, sappige rode **Tempranillo** mét karakter. Aroma's van rijp rood fruit en specerijen, cederhout en vanille. Oorspronkelijk was deze Club Privado exclusief bedoeld voor een select gezelschap verbonden aan Baron de Ley. Op hun verzoek werd deze lichtere wijn ontwikkeld.

Stijl: sappig en vol

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



RODE WIJNEN

Carmenère van wijnhuis Viu Manent – 13,5%

€ 6,50

Herkomst: Colchagua Valleij, Chili

Deze Carmenère druif is de trots van Chili. De druiven van deze 100% **Carmenère** wijn worden hand geplukt en rijpen op eikenhout. Een expressieve wijn met aroma's van zwarte bessen, munt en paprika. Een absolute prijs – kwaliteit topper!

Stijl: Stevig met volle body

Garnacha Torres Rebels de Batea – 14,5%

€ 7,00

Herkomst: Spanje, Ribera del Duero

Oelala, wat een prachtige **Garnacha** is dit! Garnacha is ook wel bekend als Grenache in Frankrijk. In deze sappige wijn proef je aroma's van zwart fruit en een hint van kruidigheid, vanille en laurier. De wijn is zacht maar met structuur en rijpe, zwoele tannines en lange afdronk. Kortom: deze wijn is te gek en heeft ook nog eens een gaaf etiket! **Stijl: Sappig met volle body**

Malbec Reserve van wijnhuis Piedra Negra – 14,5%

€ 7,00

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: Stevig, kruidig met volle body

Syrah van wijnhuis Le Cabanon – 13,5%

€ 7,00

Herkomst: Rhône-dal, Frankrijk

Een dieprode **Syrah** met een verfijnde kruidigheid en aroma's van vooral bramen, vlierbessen en zwarte bessen. Ook subtiele aardse tonen en wat peper. De Syrah druiven voor deze wijn komen voornamelijk van de vlakkere delen rondom de hellingen van Crozes – Hermitage. **Stijl: Stevig met zware body**

Vraag ook naar onze exclusieve rode wijnen die wij via het Coravin systeem schenken. Wil je een fles wijn die niet op deze kaart staat? Of wil je je laten adviseren? Vraag het aan onze wijnspecialist. We helpen je graag.

GLASKAART



RODE WIJNEN

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

€ 7,50

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: stevig met zware body

Maturana van wijnhuis Baron de Ley – 15,0%

€ 8,00

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: stevig met zware body

DESSERT WIJNEN

Muscat de Frontignan – 15,0%

€ 6,50

Herkomst: Frankrijk, Languedoc

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: friszoet**

Monastrell De Moya Gloria Dulce – 14,5%

€ 7,00

Herkomst: Spanje, Valencia

Een 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. Dit is 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

GLASKAART



DESSERT WIJNEN

Madeira VAT 22 – 17,5%

€ 7,50

Herkomst: Portugal, Madeira

Madeira is een vrij onbekende wijn, maar wel een hartstikke goede wijn. Wie denkt dat de Madeira wijnen alleen voor in de keuken zijn, zit er goed naast. Een bewijs hiervan is deze Madeira Vat 22. Deze zeer lang houdbare wijn heeft een licht droge en een wat zoetige smaak. Aroma's van gestoofde Zuidvruchten en walnoten zijn te ontdekken in deze zachte, zoete Madeira. **Stijl: lichtdroog met zoetje**

Port LBV – 20%

€ 8,00

Herkomst: Portugal, Douro

Deze port is afkomstig van één enkel oogstjaar en heeft zo'n 6 jaar gerijpt. De wijn heeft een prachtige diep paarse kleur. Aroma's van zwarte bes en balsamico. Daarnaast zwoele, zoetige aroma's van zoethout en mokka. De afdronk is warm en vol met mooie zachte en goed geïntegreerde tannines.

Stijl: zwoel en zoet

10 Year old Tawny Port – 20%

€ 8,00

Herkomst: Portugal, Douro

Deze Port is met recht de oudste wijn op onze kaart. De wijn heeft 10 jaar op grote houten vaten doorgebracht waardoor de wijn een mooie lichtbruine kleur heeft met overduidelijke geuren en smaken als walnoot en butterscotch. Je proeft koffie, noten, rozijnen, gedroogd en rijp fruit. Heerlijk i.c.m. een kaasplank of dessert.

Stijl: rijk en zoet

**Al deze speciaal geselecteerde wijnen van de glaskaart
kun je uiteraard ook per fles bestellen.**

**Vraag ook naar onze exclusieve rode wijnen die wij via het Coravin systeem schenken.
Wil je een fles wijn die niet op deze kaart staat? Of wil je je laten adviseren? Vraag het aan
onze wijnspecialist. We helpen je graag.**

FLESKAART

**ALLERGIE?
GEEF HET TIJDIG AAN, DAN
MAKEN WE EEN
ALTERNATIEF GERECHT.**

**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 maar ook wijnen uit je comfortzone. 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

SUPER TUSCAN BOLGHERI BORDEAUX BLEND - € 48,50

Oehlala, wat is dit een prachtige wijn! Je weet gewoon niet wat je mee maakt. Je ruikt en proeft zwart fruit, cacao, eucalyptus en dennen. Deze wijn is elegant, vol en zacht. Kortom, spektakel in je glas! Deze wijn is ontstaan als rebelse actie tegen de Italiaanse wijnwetgeving waar in staat dat wijnboeren geen wijn mogen maken van internationale druiven. Deze wijn is blend (mix) van Sangiovese, Merlot en Cabernet Sauvignon en kan goed ouderen. Leuk als cadeau!

INHOUD

WELKOM

MENUKAART

DRANKENKAART

GLASKAART

- MOUSSEREND
- WIT
- ROSÉ
- ROOD
- DESSERTWIJNEN

FLESKAART

- MOUSSEREND
- WIT
- ROSÉ
- ROOD

SPECIALE
MOMENTEN

3-GANGENMENU

WIJN VOOR THUIS

RUIJME HUREN



FLESKAART



MOUSSERENDE WIJN

- **Cava Reserva Segura Viuras** | Fijne bubbel, 15 mnd gerijpt, noten, rijp wit fruit, citrus (*fris en levendig*) € 55,50
 - **Crémant Blanc de Blanc brut Gales** | Zuiver en opwekkend met frisse groene pruim, appel en peer (*verfijnd, zacht en romig*) € 51,00
 - **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 Blanc de Blanc en Vintage uitvoering.

WITTE WIJN

- **Biface Bordeaux** | Sauvignon, Semillon, zeer aromatisch, passievrucht, citrus, grapefruit (*klassieke Bordeaux, fris en romig*) € 37,00
- **Scaia Chardonnay/Graganega** | Aroma's van acacia, jasmijn, ananas, grapefruit en sinaasappel (*fris, zacht en aromatisch*) € 45,00
- **Pasqua Passimento stijl** | Garganega, hout, complex, peer, abrikoos, fris, citrusfruit (*zacht, fris en licht bittertje*) € 35,00
- **Hey French Pasqua** | Garnacha, Pinot & Sauvignon Blanc, complex, rijk, vanille, exotisch (expressief, krachtig en complex) € 55,50
- **Tres Viñas** | Viura/Grenache/Macabeu | vanille, aromatisch, kweeper, kruidig (*kruidig, levendig, complex*) € 44,00
- **The Grapesmith Mediteraneo** | Marsanne/Roussanne/Grenache blanc/Verdelho. Complex en aromatisch met verse limoen, verbena, acacia en een zuivere mineraliteit. (*fris en aromatisch*) € 42,75
- **Schott Johannisberg Riesling** | gerijpte riesling, typische petrolgeur, mineraal, topwijn! (*zeer aromatisch, fris, en elegant*) € 51,00
- **FILLABOA, Albariño** | intens, aromatisch, rijpe citrus, ananas, appel, mango. (*fris en fruitig*) € 52,00
- **Louis Jadot Bourgogne Chardonnay** | harmonie, perzik, peer, boterbloem en vanille. (*fris, fruitig en licht romig*) € 45,00
- **Menetou Salon Sauvignon Blanc** | tropisch fruit, knisperend, complex, verfijnde, rijpe aroma's. (*fris, fruitig en complex*) € 48,50
- **Schott Sauvignon Blanc Fumé** | gerijpt op eikenhout, geel rijp fruit, vanille, buxus. (*fris, fruitig, aromatisch, mineraal*) € 49,50
- **Cypress Chardonnay** | houtrijping en gistrijping, fruit en vanille. (*vol romig en toch fris met milde zuren*) € 47,50
- **Schott Bus Lieze, blend van Grauburgunder én Weissburgunder** | 24 mnd Frans eikenhout, oranje fruit, vanille, noot. (*fris en zacht*) € 62,00
- **Louis Jadot Beaune 1er Cru Chardonnay** | Zowel rijk als fris met wit fruit, appel, witte bloemen en een hint van specerijen, top Bourgogne, 12-15 tot maanden opgevoed op Frans eikenhouten vaten. (*vol, rijk, complex*) € 64,50

FLESKAART



ROSÉ WIJN

- **Pasqua Rosé** | Blend van Corvina, Sauvignon, Carmenère | Grapefruit, lychee, tomaat. (*fris, sappig en bloemig*) € 35,00
- **Pasqua 11 Minutes blend** | rozen, bloemen, kruiden, kers en framboos. (*fris en fruitig*) € 41,00
- **MIP Provence**, expressief, rozen, bloemen, kruiden, citrus en roodfruit heerlijk. (*fris, fruitig, sappig*) € 44,50

RODE WIJN

- **L'Onde despagne bordeaux blend** | Bosbes, viool, paprika, vlierbloesem, geen houtrijping. (*Aromatisch, Elegant, Fruitig*) € 37,00
- **Schott Spätburgunder** | lekkers aardse rode wijn, met veel rood fruit, tikkeltje vanille. (*licht, fris en soepel*) € 30,00
- **Viberti Nebbiolo** | een 'baby Barolo', rood fruit, cacao, heerlijk zacht (*sappig, kruidig en krachtig*) € 39,50
- **SASYR** | Rijk, zacht en fruitig met kers, zwarte bes, framboos en een vleugje kruiden (*rond, fris en soepel*) € 42,00
- **SuperTuscan Bolgheri bordeaux blend** | cacao, eucalyptus, dennen. (*elegant, vol, spektakel*) € 48,50
- **Pasqua Valpolicella** | houtrijping, sappig en fris, rode bes, framboos, rijpe kers (*vol, rijk en warm*) € 39,50
- **Pasqua "Ripasso"** | 2e vergisting op Amarone schillen, kers, bes, toast (*vol, rijk en warm*) € 53,50
- **Pasqua Amarone** | wijn van ingedroogde druiven, vers rood fruit, kruidig, chocola, zoete vanille. (*geconcentreerd, rijp en vol*) € 59,00
- **Lohr Paso Roble** | 12 mnd, kers, zwarte bess, kruidigheid, chocolade en vanille (*vol en rond*) € 47,00
- **Carramimbre Roble** | robijnrood, roodfruit, vanille en spicy tonen door eikenhout. (*vol en rond*) € 36,00
- **Carramimbre Altamimbre** | Limited edition, 20 mnd eikenhout, intens, kruidig, karamel, koffie, toast € 58,00
- **Baron de Ley Rioja Reserva** | bosfruit, paddenstoel, ceder, choco en koffie (*zijdezacht, rijk en vol*) € 48,00
- **Viberti Barolo BuonPadre** | rood fruit, pruim, bloem, den, paddenstoel. (*complex en verfijnd*) € 69,50
- **Morgenster Bordeauxblend** | zwarte kers, cassis, toast, ceder, lange afdronk (*fruitig, rijk en complex*) € 49,50
- **Lohr Puro Paso** | neus van zwart kersenfruit, zwarte thee, chocolade en zoethout, 18 maanden Frans én Amerikaanse eikenhout, Cabernet, Petite Sirah, Malbec (*Stevig, zwoel, complex*) € 55,00

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 € 35,00 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 € 35,00 p.p.

Wat mag je verwachten?

- Een welkomstbierje met een schaalje nootjes en olijven als voorafje. Elke deelnemer krijgt na het welkomstbierje 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. Heb je een favoriet? Laat ons weten dat je deze graag mee naar huis wilt nemen 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 bedrijfsuitje met van te voren misschien wel een vergadering? 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