DINER

17:30 - 21:00

AtMirror
RESTAURANT
MONNICKENDAM

VOORGERECHTEN
(OM TE DELEN)

Brood en olijven (v) 9,00
Diverse soorten brood – hummus – aioli – olijven

Tonijncarpaccio 13,50
Dungesneden tonijn – krokante papadum – wakame – wasabi mayonaise

Runderlende 17,00
Dungesneden runderlende – geroosterde pitten – sesam – bosui – sojadressing

Vegetarisch ragout (v) 16,00
Paddenstoelen ragout – krokant filodeeg – krokante oesterzwam – shiso

Gamba Pil Pil 12,50
In chili olie gebakken gamba's – knoflook – brood

Kip taco's 12,50
Zachte taco's – gemarineerde kip – spicy salsa – koriander – limoen

Bruschetta (v) 9,00
Geroosterd knoflook brood – avocado – burrata

Huisgemaakte pompoensoep (v) 9,00
Kruidige pompoen – knoflook – rode chili – kokosmelk – kruiden

Vissoep 14,50
Bouillabaise – witvis – mosselen – venkel – brood – rouille

AtMirror borrelplank (v) 29,00
Geselecteerde gerechten van de chef om te delen

HOOFDGERECHTEN

Eendenborst 34,00
Eendenborst filet – zachte aardappelpuree – gekarameliseerde bospeen – rode wijn jus

Steak friet 34,00
Gegrilde bavette van de Green Egg BBQ – kruidenboter – seizoensgroenten – friet

Vis van de dag 29,50
Dagelijks wisselende vis – gebakken krieltjes – spinazie – beurre blanc

Vegetarische Ravioli (v) 26,50
Paddenstoelen ravioli – eekhoorntjesbrood saus – rucola – parmezaanse kaas

AtMirror Burger 22,00
100% Rundvlees burger – Brioche broodje – cheddar – augurk – tomaat – Sriracha mayonaise – friet

Caesar salade (v) 17,50
Romaine sla – geroosterde kip of gerookte zalm – zacht gekookt ei – ansjovis – croutons – dressing

Pompoensalade (v) 17,50
Pompoen – verse vijgen – vegan feta – gepofte cherry tomaat – pijnboompitten – balsamico dressing

Weekspecial 27,50
Wekelijks wisselend gerecht van de chef

SIDES

Truffelfriet met Parmezaanse kaas	9,00
Gebakken krieltjes met Sriracha mayonaise	7,00
Seizoensgroenten	9,00
Huisgemaakte salade voor erbij	6,50

VRAAG DE BEDIENING NAAR DE ALLERGENENLIJST