

BISTRO FLORES

van kop tot staart koken
diner & patio

Yeahhhh we mogen weer open!

Hier zijn wij met het Floresteam erg blij mee.

U kunt een tafel om 17:00/17:30 (tot 19:30/20:00) boeken. Als u langer wilt tafelen om 19:00/20:00/20:30. Dit doen we om de gasten zo veel mogelijk te spreiden in verband met de Corona maatregelen.

Tijdens de lockdown zijn er wat veranderingen geweest bij Flores. Naast de zelfgebouwde wijnkamers(!) en een nieuwe lik verf op de muur serveren we vanaf nu onze snacks en een menu van 3, 4, 5 of 6 gangen.

Uiteraard houden we rekening met allergieën, menu- en dieetwensen. Ook bijvoorbeeld als je graag vegetarisch eet of niet van vlees of vis houdt, of juist wel.

Wij hebben er weer zin in! Hopelijk tot snel.

Een tafel boeken kan via onze website

www.bistroflores.nl

Lieve groeten vanuit een overlevingsmodus team Flores ❤️

Snacks

creuses, Ierse oester	2 ¾
creuses, Gillaudeau oester	3 ¾
antipasto	14
Jamón Ibérico de Bellota	16

menu

3 gangen	39	met wijn	59
4 gangen	48	met wijn	75
5 gangen	57 ½	met wijn	90
6 gangen	67	met wijn	107

supplementen

côte de boeuf als hoofdgerecht	+ 5
Nederlands Roodbont-MRIJ rund in huis gerijpt & gegrild in houtskooloven	
frietten met mayonaise	+ 3 ½
boerenkazen i.p.v. zoet	+ 3

aperitief

Nevel, Geldersch Gerstenat, wild blond (5,8%)	5 ½
perencider, Normandje, Jérôme Forget	6
Crémant de Nîmes, La Perle, A. Beaufort	7 ¼
floresbitter (alc vrij)	4 ¼
Manzanilla sherry, Bodegas Barón	5
Vermouth, Torino, bianco	5
Vermouth, Torino, rosso	5
Aperitivo-spritz, Montanaro	7 ½

**Dit is een impressie van ons menu
en kan afwijken van wat wij momenteel serveren**

Uiteraard houden we rekening met allergieën, menu- en dieetwensen.

Ook bijvoorbeeld als je graag vegetarisch eet of niet van vlees of vis houdt, of juist wel.

voorgerecht

in houtskooloven gepofte bospeen met zuurdesem, szechuanpeper, crème van boerenyoghurt & getoaste venkelzaad

tussengerecht

gebrande heek met zure groentjes, jalapeño, jonge pruim & boekweit

tussengerecht

Crème van knolselderij met miso, gefermenteerde venkel & bouillon van overnacht in houtskooloven gegaarde knolselderij

hoofdgerecht

gebakken lam, aardappelgratin, gegrilde bimi, gefermenteerde tomatensap & jus met boerenboter

kaas

Nederlandse gerijpte boerenkazen

dessert

raviolo gevuld met pruimencompote, maanzaadsuiker, saus van geitenmelk en koffie