

BISTRO
FLORES
van kop tot staart koken
diner & patio

Lieve gasten,

Nieuwe maatregelen dus moeten we weer aan de slag met nieuwe oplossingen.

Wij geloven in het spreiden van de contactmomenten.

Daarom hebben wij besloten om 7 avonden voor het diner open te gaan en om LUNCH te serveren op vrijdag-, zaterdag- en zondagmiddag.

We willen graag samenwerken en doen dus ook een verzoek aan onze gasten:

Denk er eens over na om een keer op de maandag, dinsdag, woensdag of donderdagavond te komen dineren of op vrijdag-, zaterdag-, en/of zondagmiddag te komen lunchen i.p.v. de vrijdag- of zaterdagavond.

Dat is niet voor iedereen haalbaar, toch is het fijn i.v.m. het spreiden van gasten en ook leuk om een keer doordeweeks te genieten van een lekker diner en een mooi glas wijn.

Tijdens de lockdown zijn er wat veranderingen geweest bij Flores.

Naast een geklimatiseerde wijnkamer en een nieuwe lik verf op de muur serveren we vanaf nu onze snacks (oester, iberico ham & antipasto) en een dinermenu van 4, 5 of 6 gangen en een lunchmenu van 2, 3, 4 of 5 gangen.

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

😊 Met veel liefs, dank voor jullie begrip en steun.

namens het hele Flores-team ❤️

#overlevingsmodus #floresstrijders

Een tafel boeken kan via onze website

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

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

Bijvoorbeeld als je graag vegetarisch eet of niet van vlees of vis houdt. Of juist wel.

Bij vragen over het menu en de gerechten helpen we je graag. Kom gerust binnen voor meer informatie.

voorgerecht

gebrande Nederlandse schol met saus van appelbes, gebakken schapenyoghurt, bieslook & kervel

eerste tussengerecht

op de houtskooloven geroosterde anijspaddenstoel met gerookte hollandaise, groene kool, zure beukenzwam, croutons & olie van bladselderij.

tweede tussengerecht

koolrabi met gesmoorde sjalot, douglassparboter & geroosterde groentensjus

hoofdgerecht

gebakken sukade van MRIJ-roodbont, met ossestaart, gegrilde bloemkool, bindsla & jus met dragonolie

kaas

gerijpte Belgische & Nederlandse boerenkazen

dessert

citroenverbenaijs met cassiscake, gebrande amandelen & honingmede

lunchmenu *

2 gangen	29	met wijn	42 ½
3 gangen	39	met wijn	59
4 gangen	48	met wijn	75
5 gangen	57 ½	met wijn	90

dinermenu *

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 en in huis gerijpt gegrild in houtskooloven	
frietten met mayonaise	+ 3 ½
boerenkazen i.p.v. zoet	+ 3

snacks

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

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

Bijvoorbeeld als je graag vegetarisch eet of niet van vlees of vis houdt. Of juist wel.

Bij vragen over het menu en de gerechten helpen we je graag. Kom gerust binnen voor meer informatie.