



*Fred's*

KITCHEN & BAR | BITES & COCKTAILS

DRANKEN & BITES



## BIEREN

### VAN DE TAP

<b>SWINCKELS:</b> Fluitje   Vaasje   Pint (5,3%) <i>Pilsener</i>	<b>3 / 3.25 / 6.25</b>
<b>PALM SESSION IPA</b> (3,5%) <i>Fris   Bitter   Citrus</i>	<b>4.5</b>
<b>CORNET</b> (8,5%) <i>Zwaar blond   Hoge gisting   Oaked</i>	<b>4.9</b>
<b>LA TRAPPE BLOND</b> (6,5%) <i>Licht zoet blondbier   Zacht bitter   Moutig</i>	<b>4.5</b>
<b>LA TRAPPE WITTE TRAPPIST</b> (5,5%) <i>Soepel witbier   Fris   Zacht moutig</i>	<b>4.5</b>
<b>TEXELS SKUUMKOPPE</b> (6%) <i>Donker witbier   Ongefilterd</i>	<b>4.5</b>
<b>OEDIPUS MANNENLIEFDE</b> (6%) <i>Saison   Citroengras   Spicy &amp; Kruidig</i>	<b>5</b>

**Wisseltap:** vraag het personeel naar het bier en de prijs.

### OP FLES

<b>BAVARIA 0.0</b> <i>Alcoholvrij pilsener</i>	<b>3.25</b>
<b>RADLER</b> (2%) <i>Mix van bier en natuurlijke limonade   Citrusfruit</i>	<b>3.25</b>
<b>LA TRAPPE DUBBEL</b> (7%) <i>Donker trappistenbier   Karamel en gedroogd fruit   Moutig</i>	<b>4.75</b>
<b>LA TRAPPE TRIPEL</b> (8%) <i>Klassiek trappistenbier   Kandijzoet   Licht moutig</i>	<b>5</b>
<b>LA TRAPPE QUADRUPEL</b> (10%) <i>Bitter   Lichtzoet   Tonen van kruidnagel, noten en vanille</i>	<b>5.25</b>
<b>RODENBACH</b> (5,2%) <i>Belgisch roodbruin bier   Tonen van fruit   Gerijpt op eik</i>	<b>4.25</b>
<b>AYINGER BRAÜWEISSE</b> (5,1%) <i>Duits licht tarwebier</i>	<b>4</b>
<b>OEDIPUS GAIA IPA</b> (7%) <i>Fruutig   Citrus   Perzik</i>	<b>5.5</b>

**Wisselfles:** vraag het personeel naar het bier en de prijs.

*Fred's*

## WIJNEN

### WIT PER GLAS

<b>ARTELATINO BRUT CAVA</b> – Spanje <i>Groene appel   Citrus   Levendig &amp; Vol</i>	<b>6</b>
<b>NIEL JOUBERT CHENIN BLANC</b> – Zuid-Afrika <i>Droog   Gemaaid gras   Citrus</i>	<b>3.95</b>
<b>CHATEAU DE EYSSARDS SAUVIGNON BLANC</b> – Frankrijk <i>Citrus   Tropisch</i>	<b>5.25</b>
<b>BODEGAS NAIA VERDEJO</b> – Spanje <i>Tropisch fruit   Gras   Gember</i>	<b>6.95</b>
<b>BOLLA PINOT GRIGIO</b> – Italië <i>Peer   Limoen   Meloen</i>	<b>6.5</b>
<b>ARAUCO CHARDONNAY RESERVA</b> – Chili <i>Zacht   Perzik   Citrus   Hazelnoten</i>	<b>4.95</b>
<b>CASTELLO MONACI CHARDONNAY</b> – Italië <i>Citrus   Vanille   Gedroogd fruit   Hout</i>	<b>7.95</b>

### ROSÉ PER GLAS

<b>PRECISO PINOT GRIGIO ROSÉ</b> – Italië <i>Fris   Licht   Citrus   Rood fruit</i>	<b>4.25</b>
--	-------------

### ROOD PER GLAS

<b>ST. MARTIN MERLOT</b> – Frankrijk <i>Zwarte bessen   Lichte kruidigheid   Soepel</i>	<b>4.5</b>
<b>PIERRE PONNELLE PINOT NOIR</b> – Frankrijk <i>Elegant   Kersen   Laurier   Rijp rood fruit</i>	<b>6.25</b>
<b>SHOTTESBROOKE SHIRAZ</b> – Australië <i>Donker fruit   Chocolade   Munt   Lichte kruidigheid</i>	<b>6.95</b>
<b>DON JACOBO RIOJA CRIANZA</b> – Spanje <i>Zacht   Rood fruit   Drop   Houttonen   Vanille</i>	<b>7.5</b>

Vraag het personeel naar de uitgebreide wijnkaart.

## COCKTAILS & MIXERS

<b>GIN BASIL SMASH</b> <i>Bombay Gin   Citroensap   Suiker   Basilicum</i>	11
<b>PINA COLADA</b> <i>Bacardi Carta Blanca   Kokosrum   Ananas</i>	9
<b>PORNSTAR MARTINI</b> <i>Grey Goose Vodka   Passievruchtlikeur   Vanillesiroop</i>	11
<b>CARIÑO</b> <i>Bacardi 8   Chartreuse   Griekse yoghurt</i>	10
<b>THE CLOVER CLUB</b> <i>Star of Bombay Gin   Fambozen   Eiwit</i>	10
<b>ESPRESSO MARTINI</b> <i>Grey Goose Vodka   Espresso   Koffielikeur</i>	10
<b>DAIQUIRI</b> <i>Bacardi Carta Blanca   Aardbeien   Limoen</i>	9
<b>NEGRONI</b> <i>Gin   Rode Vermouth   Martini Bitter</i>	10
<b>DARK &amp; STORMY</b> <i>Bacardi Carta Negra   Gingerbeer   Limoen</i>	9
<b>MOSCOW MULE</b> <i>42 Below Vodka   Gingerbeer   Limoen</i>	8
<b>APEROL SPRITZ</b> <i>Aperol   Cava   Bruiswater</i>	7
<b>FRED'S SPRITZ</b> <i>St.Germain Vlierbloesem   Cava   Bruiswater</i>	8
<b>PASSION MOJITO</b> (Mocktail) <i>Munt   Limoen   Passievrucht</i>	7
<b>BASIL SMASH</b> (Mocktail) <i>Fluère   Basilicum   Limoen</i>	8

Staat jouw favoriet er niet bij? Vraag het onze bartender!



## GIN & TONIC

<b>BOMBAY SAPPHIRE</b> <i>London Essence Classic Tonic   Limoen</i>	8
<b>STAR OF BOMBAY</b> <i>London Essence Rosemary &amp; Grapefruit Tonic   Sinaasappel</i>	11.5
<b>HENDRICKS</b> <i>London Essence Classic Tonic   Komkommer</i>	10.5
<b>SIR EDMOND</b> <i>London Essence Classic Tonic   Aardbei &amp; Citroen</i>	11.5
<b>KINOBI</b> <i>London Essence Bitter Orange &amp; Elderflower tonic   Lychee &amp; Limoen</i>	12.5
<b>HAYMANS OLD TOM</b> <i>London Essence Bitter Orange &amp; Elderflower Tonic   Passievrucht &amp; Steranijs</i>	9.5
<b>BOBBY'S</b> <i>London Essence Classic Tonic   Sinaasappel &amp; Kruidnagel</i>	10



## BITES

### SUSHI

<b>TORCHED DOUBLE SALMON URUMAKI</b> (8 pcs.)	<b>17.5</b>
<b>TUNA MAKI</b> (8 pcs.)	<b>17</b>
<b>EBI TEMPURA MAKI</b> (8 pcs.)	<b>15.5</b>
<b>CRISPY OSHI TUNA TARTAR</b> (4 pcs.)	<b>10</b>
<b>YAKITORI</b> (5 pcs.)	<b>8</b>

<b>HUMMUS</b>	<b>5.5</b>
met brood en rauwkost	

<b>OESTER KLASSIEK / GEGRATINEERD</b>	<b>2 / 2.25</b>
<b>BITTERBALLEN</b> (6 pcs.)	<b>6</b>
<b>VEGETARISCHE BITTERBALLEN</b> (6 pcs.)	<b>5.5</b>
<b>KAASSTENGELS</b> (6 pcs.)	<b>6</b>
<b>GYOZA</b> (3 pcs.)	<b>4.25</b>
<b>DIM-SUM</b> (5 pcs.)	<b>6</b>
<b>STICKY KIPPENVLEUGELS</b> (5 pcs.)	<b>7</b>

*Fred's*