



Take-Away met de feestdagen

Trio van Hapjes : (vanaf 2 personen)

Kerst & Nieuw

Tartaar van Sint-Jakobsvruchten met dille , Roellinger-kruiden en yuzu
Frivoliteit van gerookte paling, crème van limoen en wontonkoekje
Spies van met padouk (rooihout) gerookte zalm met miriekswortel & toastje 12,00€pp

Voorgerechten :

Oesters (geopend) Cuvée Prestige Oléronnaise (per 6 stuks)	18,00€
Tartaar van lijngeviste zalm à la Vierge met Japanees geïnspireerde garnituur	12,00€
Een kruidig opgevulde polderaardappel met handgepelde garnalen & saus	18,00€
Pomme Moscovite comme il faut "Royal Belgian Caviar" & saus	50,00€
Foie Gras van gans en Sauternes met confit van uien en framboos & Brioche	18,00€
Zalm gerookt met Padouk (rooihout) & crème aigre van miriekswortel	15,00€

Crème van Butternut en verse tomaten	5,00€ (1/2L)	8,00€ (1L)
Bisque van grijze noordzeegarnalen met handgepelde garnalen	12,00€ (1/2L)	20,00€ (1L)

Hoofdgerechten :

Kreeft "En Belle vue" met al z'n garnituren	42,00€
Kreeft farcie (verse tuinkruiden,tomaat,...) licht gegrild in de "Josper oven" (Jasmijnrijst)	44,00€
Zeebaars op vel gegrild,gecarameliseerd witloof, infusie van tarbot, basiliek, balsamico & Charlotte	26,00€
Gebraiseerde tarbot, gecarameliseerd witloof, infusie van tarbot, basiliek, balsamico & Charlotte	28,00€
Halve Fazantenhenen met wilde champignonduxelle, savooi & winterse garnituur *	26,00€
Gegrilde poldereend, saus grand marnier en rozemarijn & winterse garnituur *	26,00€
Hertenfilet (heteluchtoven) saus met truffel en rozemarijn & winterse garnituur *	28,00€

Winterse garnituur * : airellen/puree van 4 soorten selder/timbaal van appel, peer, munt/witloof/kweepeer

Desserten :

Tiramisu op een gastronomische wijze in een ovaal met sabayon geparfumeerd met gegrilde amandel	8,00€
Duo van fondant en caramel-chocolade in ovaal met framboos en sabayonsaus	8,00€

Extra's :

Spinola's brood uit de Josper Houtskool oven	2,00€
--	-------

Een selectie mooie aangepaste wijnen aan democratische prijzen uit onze kelder.

Bestel liefst voor 20 December 2021 **Gelieve er rekening mee te houden dat hoe gevarieerder u bestelt, hoe ingewikkelder het voor u wordt om thuis alles op te warmen. Dank voor uw begrip.**

Bestellen of Info : Tel 050/34 17 85 & Email : info@spinola.be

Restaurant Spinola
Spinolarei 1 Brugge



Eco-tip :Breng een plooi bakje of curverbox mee, zo gebeuren er geen ongelukken in de wagen.