

Lunchkaart (tot 17.00 uur)

Lunch menu (until 5 pm)

Uitsmijter/Omelet ham, kaas v.a 8,50

Fried eggs/ omelette with ham, cheese

Uitsmijter Rosbief 9,25

Fried eggs on bread with roast beef

Uitsmijter van de chef 9,75

Uitsmijter met paprika, ui, spek, champignons en kaas

Fried eggs with sweet pepper, onions, bacon, mushrooms and cheese

Uitsmijter met spek en tomaat 8,25

Fried eggs with bacon en tomato

Omelet champignons 9,25

Mushroom omelette

Roerei met zalm en bieslook 9,75

Scrambled eggs with salmon and chive

Ambachtelijke bol in het wit of bruin (tot 17.00 uur)

Artisan bread white or brown (until 5 pm)

Gebraden rosbief met truffelmayo 7,50

Chef's roast beef with sherry-truffle

1 jaar gerijpte oude kaas 7,-

Aged cheese (1 year old)

Zalm en roomkaas 7,75

Salmon and cream cheese

Kip-spek-avocado 8,-

Chicken-bacon-avocado

Rundercarpaccio met pestodressing,

uitgebakken spekjes en pijnboompitjes 8,75

Beef carpaccio with pesto dressing, fried bacon and pine kernels

Ossenworst met wasabi dressing 6,25

Oxen beef with wasabi

Parmaham met gesmolten brie, pijnboompitten,

en pomodori tomaten 7,75

Parma ham with melted brie, pine kernels and pomodori tomato

'Rotterdamsche' kroket 6,25

Rotterdam style croquette

Ambachtelijke bol Surf & Turf

Angus rib-eye met gamba's 9,-

Artisan bread with Black Angus rib-eye with king prawns

Warm vlees, champignons, ui, paprika en

een dun streepje pindasaus 8,75

Warm pork roast, mushrooms, onions, sweet paprika and

a thin line of hot peanut sauce

Lauw warme geitenkaas met honing 6,75

Goatcheese and honey

Ambachtelijke bol buikspek

buikspek van 'Het Waardvarken' 9,- 100% van Nederlandse bodem

Artisan bread with bacon

De beste balgehakt van de Rotterdamse slagerij S. Haak

brood of friet 6,95

meatball with bread or fries from our local butcher

Pannenkoeken va 6,75

Naturel / spek / appel of ham en kaas

Pancake

Naturel/ bacon/ appel or ham & cheese

Tosti's (tot 17.00 uur)

Sandwich (until 5 pm)

Ham & Kaas 5,50

Ham & cheese

Kaas en tomaat 5,75

Cheese and tomato

Oude kaas en rucola 5,25

Aged cheese and rucola

Pikant (met pikant gehakt) 6,00

Spicy (with spiced mince)

'Smith & Western' 6,75

Brie, appel, salami en warme honing

'Smith and Western'

brie, apple, salami warm honey

Dikke tosti met brie, spek, walnoten

& honing 6,75

Thick sandwich with brie, bacon, walnuts and honey

Toast met garnalen kroketten (2 stuks) 11,50

Shrimp croquettes

Croque 'Madame' 8,-

Luxe tosti met gebakken ei en friet

Croque 'Madame'

Deluxe toast with fried egg an French fries

CAFÉ & BRASSERIE

BARCLAY

EST. 1979



kleine kaart

small menu

een heerlijke tomatensoep 5,50

Een tomatensoep van gegrilde pommedorie tomaten

Tomato soup

Saté van de haas 16,75

met friet of stokbrood

Pork tenderloin saté

with choice of fries or baguette

Kipsaté met friet en salade 14,75

Chicken saté with fries and salad

wit of bruine bol met warm vlees, champignons,

paprika en pindasaus 8,75

Artisan bread with warm pork roast, mushrooms,

sweet pepper and hot peanut sauce

Onze venieuwde hamburger..... 13,50

van black Angus beef

Our famous hamburger.....

From the black Angus beef

Twee "Rotterdamsche" kroketten

met brood of met friet 9,75

Two Rotterdam style croquettes

with choice of bread or fresh fries

Een mooie malse SALENTEIN rumpsteak 16,50

'eerste klas rundvlees uit Argentienië '

met champignons en de boter waar ze is in gebakken

first class rumpsteak with mushrooms

*In de roomboter gebakken slibtong 19,50 **

Dover sole cooked in butter

*Rib-eye met verse pepersaus 19,-**

rib-eye with pepper sauce

**wordt geserveerd met verse friet en salade.*

Maaltijd Salades

Grand salads

Gemengde salade met krokante kip en frisse dressing 11,50

salad with crispy chicken

Salade met gamba's 12,50

Salad with king prawns

Salade met zalm en stokbrood 11,-

Salad with salmon and baguette

Salade geitenkaas (vegetarisch) 9,50

Goat cheese salad (vegetarian)

Een combinatie van gegrilde perzik, 9,75

ham, gorgonzola, en walnoten

A peach salad with ham, gorgonzola

Gegrilde tonijn salade 12,50

Een rijke salade van tonijn, croutons

Tuna salad

extra te bestellen:

you can order extra:

verse friet 3,50

fresh fries

Voorgerechten

Starters

Carpaccio van ossenhaas 11,50

*flinterdun gesneden ossenhaas bedekt met Parmazaanse kaas,
spekjes en een pesto dressing*

*Beef tenderloin carpaccio wafer-thinly sliced beef tenderloin topped with
Parmazaan cheese, bacon bits and pesto dressing*

Gamba's in aioli (5 st) 10,50

Prawns fried in garlic butter(5 pcs)

Gegrilde tonijn salade 12,50

Een rijke salade van tonijn, croutons

Tuna salad

Soepen

Soups

De soep van de chef

Soup of the chef

een heerlijke tomatensoep 5,50

Een tomatensoep van gegrilde pommedorie tomaten

Tomato soup

vraag naar onze broodplank

Hoofdgerechten

Main courses



Een mix van seizoen vissen 19,-

Wij maken samen

met Schmidt zeevishandel een keuze uit de vis van dit seizoen.

variety of fish of the season

In de roomboter gebakken slib tong 19,50

Dover sole cooked in butter

Gegrilde tonijnsteak 21,50

met wakame en gember

Grilled tuna steak

Spare-ribs 18,--

de lekkerste in de buurt!

spare-ribs

the best in town!

Lamskoteletten van de grill 21,50

lamskoteletten in frisse kruiden gemarineerd

Lamb chops in herb marinated

Surpreme filet van de maiskip 19,-

Op de huid gebakken maiskip gevuld met tomatenpesto

a tender fillet of chicken filled with tomato

Rib-eye met verse pepersaus 19,-

rib-eye with pepper sauce

bij de hoofdgerechten krijgt u dikke verse friet .

ovengegaarde aardappel stukken (+2,00)

Wij hebben ook een geweldige wijnkaart...kijk maar eens!

Nagerechten

Desserts

*Wij komen bij u langs met onze
sugesties voor uw dessert keuze*

Barclay's famous coffee 7,05

Irish coffee (Irish whiskey), Italiën coffee (Amaretto), French coffee (Grand marnier)

Caffee Calypso (Tia maria), Bailey's coffee,

Geen trek in alcohol of nagerecht

maar

wel in een aparte koffie.....

Latte bastogne 3,95

*(een latte macchiato met de meest bekende
koek van bastogne)*

Goudse koffie 3,85

*(Koffie, chocolade,
slagroom, stroopwafelstukjes en karamel)*



Wij gaan zeer zorgvuldig om met uw voedselallergie/voedselintolerantie. Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken nooit 100% uit te sluiten. Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot het personeel

maart 2017 ACN