

LIZ RESTOBAR | DINER



BITES

Gemarineerde **olijven** | 5

Desembol | beurre noisette boter | 4,5

Pata Negra | dungseden | 10

Oester cru | per stuk | 3,5
Sjalot | rode wijn azijn | bieslook | citroen

Sushi snack | per 4 | 11,5
Nori | sushirijst | zalm | Sriracha mayonaise

Brioche | per 3 | 7,5
Tomatensalsa | knoflook

WELKOM BIJ LIZ!

Bij LIZ putten we volop uit wat de Utrechtse Heuvelrug en het seizoen ons te bieden hebben. Onze kaart wisselt dan ook met de seizoenen mee.

We koken met dagverse hoogwaardige ingrediënten die op ambachtelijke wijze bereid worden.

Vlees, vis, en groente worden zo bereid dat ze hun smaak behouden en herkenbaar zijn op het bord.

VOOR-EN TUSSENGERECHTEN

Tip: onze voor- en tussengerechten kun je met elkaar delen! Zo kun je meerdere dingen proeven.

GROEN | 13,5

Zwarte emmer | BBQ little gem | radijs
Emmer is een graansoort, deze wordt geoogst op landgoed Zuylestein

Gerookte **rode biet** | amandel | kers|
Goud afrikaan bloem

Salade van **orzo** | tomaat | paprika | hummus
groene kruiden

VIS / VLEES | 15

Bisque | rivierkreeft | crouton | rouille

Ceviche van **harder** | passievrucht | munt rode
ui

Gebrande **coquille** | bloemkool-beurre
noisette creme | hazelnoot

Steak tartaar | kwartel ei | aceto uitje | augurk

Buikspek van de bosvarkens van landgoed
Zuylestein | kimchi |pompoen | aardappel

*Allergieën / intoleranties?
Wij hebben een allergenenkaart beschikbaar*

LIZ RESTOBAR | DINER



HOOFDGERECHTEN

GROEN | 18

Gepofte **regenboog peentjes** | crème van zwarte knoflook | walnoot | venkel

Ravioli van knolselderij en truffel | bundelzwam | truffelsaus

Bloemkool gegaard in beurre noisette | beurre blanc van curry madras

SIDEDISHES

Desembol | beurre noisette boter | 4,5

Verse frites | mayonaise van lavasblad | 5

Gemengde **groenten** | van het seizoen | 5

Gemende **salade** | 5

KIDZ@LIZ

Angus Burger | brioche | sla | tomaat | burger relish | verse frites | 12,5

Krokante kip | verse frites | 12,5

Pasta bolognese | 12,5

Kidz **Dessert** | 6,5

VIS / VLEES

Op de huid gebakken **zeebaars** | saffraan risotto Jalapeño schuim | zeewier | 22,5

Kabeljauw | langzaam gegaard en gebrand gnocchi | asperge | curry beurre blanc | 24,5

Flat Iron Steak | hasselback aardappel | kingboleet | jus | 23,5

Parelhoen | polenta | oesterzwam | jus van 1001 nacht kruiden | 22,5

Gatehouse original burger | Angus Beef | briochebun | sla | tomaat | cheddar | bacon | burger relish | 17,5

TIP!

CÔTE DE BOEUF | 85

voor 2 personen

Ruim 700 gram, geserveerd met eigen jus | Hollandaise schuim | chimmi churrie

Geserveerd met verse frites en gemengde salade

Allergieën / intoleranties?

Wij hebben een allergenenkaart beschikbaar

Where moments
become memories

