



BAR & RESTAURANT SUZIE Q  
DR. LELYKADE 33 2583 CL DEN HAAG

## ○ Diner

<b>BROOD</b> met kruidenboter	<b>4.50</b>
<b>FLAMMKUCHEN (KLASSIEK OF VEGGIE)</b> crème fraîche, gruyère, ui & spek / crème fraîche, geitenkaas, courgette, zongedroogde tomaatjes en gruyère	<b>9.00</b>
<b>TONIJNTATAKI (5 STUKS)</b> met mango, avocado, teriyaki en krokante nori	<b>11.00</b>
<b>DRAGON ROLL (VIS OF VEGA)</b> krokante garnaal en avocado / krokante groene asperge en avocado	<b>13.00</b>
<b>THAISE KOKOS-LIMOENSOEP</b> met shiitake, bosui en gegrilde garnalen (kan vega)	<b>11.50</b>
<b>BURRATA *</b> met een salade van sinaasappel, waterkers, granaatappel en sumak	<b>10.00</b>
<b>FALAFEL (3 STUKS)</b> met pitabrood, avocadodip, yoghurt-za'atardip & koriander	<b>9.50</b>
<b>RUNDERTATAKI *</b> met knoflookchips en pongzu-uiendressing	<b>10.00</b>
<b>THAISE MOSSELEN *</b> met boemboe, bosui en chili	<b>KLEIN 9.50</b> <b>GROOT 13.50</b>
<b>RAVIOLI MET RIVIERKREEFTJES</b> met kreeftenjus, venkel en zeekraal	<b>KLEIN 11.00</b> <b>GROOT 17.00</b>
<b>TRUFFELRISOTTO *</b> met paddenstoelen, parmezaanse kaas en rucola	<b>KLEIN 10.00</b> <b>GROOT 18.00</b>
<b>HEILBOT *</b> met prei, aardappelmousseline, bospeen en beurre blanc van violetmosterd	<b>12.50</b>
<b>EENDENBORST</b> met geplukte eend, hoisinsaus, prei, komkommer en Chinese pannenkoekjes	<b>11.50</b>

<b>ENTRECÔTE *</b> met crème & chips van pastinaak en bearnaise	<b>150 GRAM 13.00</b> <b>300 GRAM 25.00</b>
--	--

<b>BAO BUN (PER STUK)</b> met buikspek, atjar, rode curry mayonaise en hoisinsaus	<b>6.00</b>
--	-------------

<b>BURGERTJE VAN GARNAAL &amp; KRAB (PER STUK)</b> met gegrilde paksoi, sesam-limoenmayonaise en mangochutney	<b>6.50</b>
--	-------------

## ○ Extra's

<b>OESTER (PER STUK) *</b> met frambozenvinaigrette en citroen	<b>3.00</b>
---	-------------

<b>FRIETJES MET MAYONAISE</b>	<b>4.50</b>
-------------------------------	-------------

<b>ZOETE AARDAPPELFRIETJES</b> met parmezaanse kaas en truffelmayonaise	<b>6.90</b>
--	-------------

## ○ Dessert

<b>CHOCOFUDGE</b> met crème suisse, praliné ijs & chocoladecrumble	<b>7.50</b>
---	-------------

<b>AARDBEIEN</b> met amandelbiscuit, mascarpone, vanille & yoghurtroomijs	<b>7.50</b>
--	-------------

<b>KAZEN</b> met huisgemaakt mueslibrood & appelstroop	<b>13.00</b>
---	--------------

<b>CANNELLONI</b> met witte chocoladecrème & mandarijnsorbet	<b>7.50</b>
---	-------------

<b>SCROPPINO</b> cocktail met vodka, prosecco & citroenijs	<b>8.00</b>
---	-------------

## ○ Port & Dessertwijn

Searra d'Ordens Fine ruby port	<b>4.50</b>	Pedro Ximénez	<b>5.00</b>
Searra d'Ordens Fine tawny port	<b>5.00</b>	Special coffees	<b>8.00</b>
Searra d'Ordens Fine LBV port	<b>6.00</b>	Likeuren	<b>5.00</b>
Cuvée La Galline Banyuls (rood)	<b>5.50</b>		
Moscatel de Setúbal (wit)	<b>5.00</b>		