

The background of the image consists of several thin, light blue wavy lines that flow horizontally across the page, creating a sense of movement and depth. The lines vary in amplitude and frequency, resembling gentle waves or ripples in water.

Balena

DRINKS

APERITIVI & COCKTAILS

PIÑA RCV pineapple, chartreuse jaune, bergamot	€ 14,00
BRAMBLE Pomegranate gin, blueberry, lemon	€ 14,00
BALENA SPRITZ Aspide spritz, grapefruit, Valdo, basil	€ 14,00
WHISKEY SOUR BEURRE NOISETTE Bourbon, yuzu, honey	€ 14,00
ITALIAN PALOMA Grapefruit, basil, Ginarte, Italicus	€ 14,00
THE SICILIAN Pellegrino marsala, lemon, prosecco, prosecco granité	€ 14,00
IRON Vodka rosemary, apple, ginger ale, ginger honey, lemon granité, bergamot	€ 14,00
OLIVE Lillet, witte vermouth, tonic	€ 14,00

THE CLASSIC

AMARETTO SOUR Amaretto, sugar, angostura, lemon, egg white	€ 14,00
DRY MARTINI Vodka, White vermouth	€ 14,00
PORNSTAR MARTINI Vodka RC, passionfruit, vanilla	€ 14,00
MOSCOW MULE Vodka RC, ginger beer, lime	€ 14,00
NEGRONI Vermouth rosso, Pigskin Silver, Bitteroma rosso	€ 14,00
ESPRESSO MARTINI Vodka RC, kahlua, espresso	€ 14,00

GIN TONIC

GIN TONIC GINARTE / POMGRANATE Ginarte, tonic, lavender (<i>kruidig</i>)	€ 14,00
GIN TONIC GINIU Gin Giniu, tonic, thyme (<i>fris</i>)	€ 15,00

MOCKTAILS

MOCKTIAL BALENA Bloedappelsien, gember	€ 9,00
BOTAN X TONIC Botan citruc spice, lemon, tonic	€ 11,00
BOTAN GINZU SPRITZER Verwelkomende etherische oliën van citroenen en mandarijnen, ondersteund door gemberaroma.	€ 11,00

DRINKS

BUBBELS

Valdo - Cuveé di Boj	€ 7,50
Monte Rossa - Franciacorta P.R. Blanc de blancs	€ 13,00

WIJNEN

RODE WIJNEN

Velenosi - Prope Montepulciano <i>100% MONTEPULCIANO - DROOG</i>	€ 6,50
Selected by Balena	€ 8,00

WITTE WIJNEN

Velenosi - Verdicchio <i>100% QUERCIANTICA VERDICCHIO - DROOG</i>	€ 6,50
Selected by Balena	€ 8,00

ROSÉ WIJNEN

Pellegrino - Alberia <i>100% FRAPPATO - DROOG</i>	€ 6,50
--	--------

BIEREN

Stella 0,0	€ 3,80
Stella	€ 3,30
Trippel karmeliet	€ 4,80
Victoria	€ 4,20
Terdolen Armand	€ 4,70
Terdolen kriek	€ 4,70
Leffe bruin	€ 4,30
Duvel	€ 4,80

WATER

Aqua Panna	€ 2,90
San Pellegrino	€ 2,90
Aqua Panna 0,5l	€ 5,50
San Pellegrino 0,5l	€ 5,50

FRISDRANK

Pepsi / Pepsi max	€ 3,20
Mirinda	€ 3,20
Ice Tea	€ 3,50
7up	€ 3,50
Ginger beer	€ 3,80
Tonic	€ 3,80

WARME DRANKEN

Espresso	€ 3,50
Cappuccino	€ 3,90
Latte macchiato	€ 3,80
Americano	€ 3,50
La Via del Té	€ 4,50
<i>Romeo and Giullietta / Marrakech mint / Earl grey / Bancha fiorito</i>	

FOOD

ANTIPASTI

To share or
not to share

Carpaccio Di Manzo / Carpaccio Di Manzo met verse truffel <i>Rundscarpaccio</i>	€ 20,00	€ 28,00
Pepate di cozze e vongole <i>Pan met mosseltjes en venusschelpen</i>		€ 20,00
Vitello tonnato <i>Carpaccio van kalfs met een saus van tonijn</i>		€ 22,00
Tartare met truffel <i>Tartaar van runds met truffel</i>		€ 26,00
Tartare di tonno <i>Tartaar van tonijn, burrata, pistachenootjes</i>		€ 23,00
Carpaccio di Gambero rosso <i>Carpaccio van rode garnalen</i>		€ 25,00
Scampi chef <i>Scampi, grappa</i>		€ 24,00
Burrata coeur de boeuf <i>Burrata, coeur de boeuf (tomaat)</i>		€ 16,00
Polpo e patate <i>Inktvis met aardappeltjes</i>		€ 23,00
Moscardini all'aglio <i>Inktvisjes in knoflook</i>		€ 16,00

OSTRICHE GILLARDEAU

Franse oesters
Seizoensgebonden

Oesters natuur (<i>koud</i>)	vanaf 2 st.	€ 10,00
Oesters op zijn Frans (<i>koud</i>)	vanaf 2 st.	€ 10,00
Oester met een gratin van champagne (<i>warm</i>)	vanaf 2 st.	€ 12,00

PRIMI (PASTA)

Spaghetti pomodoro <i>Spaghetti, kerstomaatjes</i>	HG	€ 20,00
Ravioli burro e salvia <i>Ravioli gevuld met ricotta en spinazie met een saus van boter en salie</i>		€ 22,00
Linguine vongole <i>Linguini met venusschelpen</i>		€ 27,00
Linguine cacio e pepe <i>Linguine met pecorino en peper</i>		€ 24,00
Calamarata frutti di mare <i>Calamarata (pasta) met zeevruchten</i>		€ 28,00
Tagliolini al tartufo in forma Grana Padano aan gedraaid aan tafel <i>Pasta met truffel, verse truffel in kaasbol van Grana Padano</i>		€ 29,00
Casareccia alla norma <i>Pasta, tomatensaus, aubergine, burrata</i>		€ 21,00

MENU BALENA CARNE

ANTIPASTI

Pappardelle al cinghiale
Pappardelle (pasta) everzwijn ragù

PRIMI

Fazant Brabançonne
Fazant, witloof, veenbessen, groentepuree

DOLCI

Sabayon

€ 59,00

MENU BALENA PESCE

ANTIPASTI

Moscardini all'aglio
Inktvisjes in knoflook

PRIMI

Halve kreeft met een gratin van champagne
Een gratin van champagne
of
Halve kreeft a la griglia
Gegrilde kreeft met olijfolie, look en tomaatjes

DOLCI

Sabayon

€ 59,00

PER TAFEL ÉÉN MENU

FOOD

SECONDI

Ribeye <i>Ribeye, gepofte aardappel, groentjes</i>	€ 30,00
Filetto Balena <i>Filet pur, ganzenlever, truffel, patatjes uit de oven</i>	€ 39,00
Branzino al forno con verdure <i>Zeebaars uit de oven, tomaatjes, olijven, groentjes, aardappelen</i>	€ 29,00
Gamberoni gigante con risotto al limone <i>Reuze gamba's, citroenrisotto</i>	€ 39,00
Tonno in crosta di sesamo e pistacchio <i>Gegrilde tonijn, sesamzaadjes, pistachenootjes, groentjes, patatjes</i>	€ 37,00

HOMARIUM

Seizoensgebonden

	1/2 ± 350gram	1/1 ± 750gram
Kreeft belle vue <i>Een koude kreeft met sla, mayonaise en cocktail</i>	€ 38,00	€ 68,00
Kreeft met kruidenboter en aardappelen <i>Met kruidenboter en aardappelen</i>	€ 38,00	€ 68,00
Kreeft à l'armoricaine met risotto <i>Getomateerde kreeftensaus met een risotto</i>	€ 38,00	€ 68,00
Kreeft a la griglia <i>Gegrilde kreeft met olijfolie, look en tomaatjes</i>	€ 38,00	€ 68,00
Kreeft met een gratin van champagne met linguine <i>Een gratin van champagne en linguine</i>	€ 38,00	€ 68,00
Kreeft thermidor <i>Een getomateerde saus met een kaaskorst</i>	€ 38,00	€ 68,00
Linguine all'astice <i>Kreeft met een rode tomatensaus</i>	€ 38,00	€ 68,00

BAMBINI

Pasta al pomodoro <i>Pasta met tomaat</i>	€ 12,00
--	---------

DOLCI

Vraag achter onze dessertkaart

MENU BALENA NIEUWJAAR

AMUSES

Bisque
Pata Negra
Acciughe del Cantabrico al burro

ANTIPASTI

Mosselen Beurre Blanc

PRIMO

Tagliolini al tartufo

SECONDI

Filetto rossini

DOLCE

Per tradizione Panettone

MEZZANOTTE

Om 12 uur heffen we samen een glas bubbels om te toosten op het nieuwe jaar.

€95,00 P.P.

SUGGESTIEKAART

ANTIPASTI

Pata Negra 45gram <i>Ham van eikelgevoede Iberische varkens</i>	€ 25,00
Acciughe del Cantabrico al burro 6stuks aan tafel geflambeerd <i>Cantabrische ansjovis met boter</i>	€ 19,00

PRIMI

Pappardelle al cinghiale <i>Pappardelle (pasta) met everzwijn ragù</i>	€ 20,00
Risotto met kingkrab <i>Risotto met kingkrab en beurre blanc</i>	€ 39,00

SECONDI

Ossobuco alla Milanese	€ 32,00
Fazant Brabançonne <i>Fazant, witloof, veenbessen, groentepuree</i>	€ 35,00
Filet di Merluzzo <i>Kabeljauwhaas op de huid met salsa verde, jonge venkel en krieltjes</i>	€ 32,00

