



Balena

# DRINKS

## APERITIVI & COCKTAILS

<b>PIÑA</b> RCV pineapple, chartreuse jaune, bergamot	€ 14,00
<b>BRAMBLE</b> Pomegranate gin, blueberry, lemon	€ 14,00
<b>TUSCANY SPRITZ</b> Orange, vermouth, Valdo prosecco, Amaro Santoni	€ 14,00
<b>WHISKEY SOUR BEURRE NOISETTE</b> Bourbon, yuzu, honey	€ 14,00
<b>ITALIAN PALOMA</b> Grapefruit, basil, Ginarte, Italicus	€ 14,00
<b>THE SICILIAN</b> Pellegrino marsala, lemon, prosecco, prosecco granité	€ 14,00
<b>IRON</b> Vodka rosemary, apple, ginger ale, ginger honey, lemon granité, bergamot	€ 14,00
<b>GIN FIZZ</b> Gin, Chartreuse, lemon, sugar	€ 14,00

## THE CLASSIC

<b>MARGARITA</b> Tequila, Cointreau, lime	€ 14,00
<b>BOULEVARDIER</b> Vermouth rosso, whiskey, Campari	€ 14,00
<b>PORNSTAR MARTINI</b> Vodka RC, passionfruit, vanilla	€ 14,00
<b>MOSCOW MULE</b> Vodka RC, ginger beer, lime	€ 14,00
<b>NEGRONI</b> Vermouth rosso, Pigskin Silver, Bitteroma rosso	€ 14,00
<b>ESPRESSO MARTINI</b> Vodka RC, kahlua, espresso	€ 14,00

## GIN TONIC

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

## MOCKTAILS

<b>MOCKTIAL BALENA</b> Bloedappelsien, gember	€ 9,00
<b>BOTAN X TONIC</b> Botan citruc spice, lemon, tonic	€ 11,00
<b>BOTAN GINZU SPRITZER</b> 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

Feudi Salentini - Negroamaro del Salento <i>100% NEGROAMARO - DROOG</i>	€ 7,00
Selected by Balena	€ 8,50

### WITTE WIJNEN

Pellegrino - Inzolia <i>100% INZOLIA - DROOG</i>	€ 7,00
Selected by Balena	€ 8,50

### 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	€ 3,70
Cappuccino	€ 4,00
Latte macchiato	€ 4,10
Americano	€ 3,70
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
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 CARNE

### ANTIPASTI

Carpaccio arrosto di manzo  
*Carpaccio Rosbief*

### PRIMI

Caserecce al ragù di vitello  
*Caserecce met kalfsragout*

### SECONDI \*

Carré d'agnello in crosta di pistacchi  
*Lams carré, pistachekorst*

### DOLCI

Tiramisù alla nocciola

3-gangen: €45,00 per persoon  
4-gangen\*: €55,00 per persoon

## MENU PESCE

### ANTIPASTI

Carpaccio di salmone marinato  
*Carpaccio van gemarineerde zalm met wodka en citroen*

### PRIMI

Tagliolini con acciughe del Cantabrico  
*Tagliolini (pasta), ansjovis uit de Cantabrische Zee*

### SECONDI \*

Pesce spada salsa verde  
*Zwaardvis, salsa verde*

### DOLCI

Tiramisù alla nocciola

3-gangen: €45,00 per persoon  
4-gangen\*: €55,00 per persoon

## MENU VEGETARIANO

### ANTIPASTI

Polenta fritta con verdure  
*Gefrituurde polenta, groenten*

### PRIMI

Parmiggiana di melanzane  
*Aubergine parmigiana*

### SECONDI \*

Gnocchi al pomodoro e burrata  
*Gnocchi met tomatensaus en burrata*

### DOLCI

Tiramisù alla nocciola

3-gangen: €42,00 per persoon  
4-gangen\*: €48,00 per persoon

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*

	<i>1/2 ± 350gram</i>	<i>1/1 ± 750gram</i>
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

# 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
Carpaccio di salmone marinato <i>Carpaccio van gemarineerde zalm met wodka en citroen</i>	€ 22,00
Carpaccio arrosto di manzo <i>Carpaccio Rosbief</i>	€ 23,00

## PRIMI

Caserecce al ragù di vitello <i>Caserecce met kalfsragout</i>	€ 20,00
Linguine Moscardini <i>Linguine met baby octopusjes</i>	€ 27,00
Paccheri con pistacchio, burrata e gambero rosso <i>Paccheri (pasta) met pistache, burrata en rode garnalen</i>	€ 32,00
Gnocchi fatti in casa al pomodoro e burrata <i>Zelfgemaakte gnocchi met tomatensaus en burrata</i>	€ 18,00

## SECONDI

Fazant Brabançonne <i>Fazant, witloof, veenbessen, groentepuree</i>	€ 36,00
Fiorentina 550g <i>Fiorentina-steak van 550 gram</i>	€ 46,00
Carré d'agnello in crosta di pistacchi <i>Lams carré, pistachekorst</i>	€ 38,00
Pesce misto del giorno 2p <i>Mix van vis van de dag, sla of pasta +halve kreeft</i>	€ 75,00
	€ 38,00

