

NAGERECHTEN

VANILLE HANGOP 6.5

*met gekarameliseerde appel en groene appel sorbetijs
Domaine des Baumard Chenin Blanc / Vedett Extra White*

HAZELNOTEN BROWNIE 6.5

*met hazelnootijs en rood fruit
Bodegas Don P.X. / Kompaan Bloedbroeder*

MONCHOUTAART 7.5

*met rood fruit en bosvruchten sorbetijs
Quinta Do Passadouro Ruby Reserva / Liefmans Kriek*

GEMARINEERDE AARDBEIEN 6.5

*aangemaakt met limoncello, chiffonade van munt, citrusmousse en merengue
Domaine des Baumard Chenin Blanc / Jopen Hoppenbier*

KAAS PLATEAU 11

*selectie van harde en zachte kazen met huisgebakken vijgenbrood
Domaine des Baumard Chenin Blanc / Brand Saison
Quinta Do Passadouro LBV 2010 / Affligem Bland*

DESSERT WIJN

DOMAINE DES BAUMARD, Carte d'Or (chenin blanc) 6.5
Coteaux du Layon, Loire, Frankrijk

DON PX BODEGAS, Toro Albalá (pedro ximenez) 6.5
Mantilla Mariles, Spanje

GRANDS NOBLES, Luigi Bosca (gewürztraminer) 8.5
Mendoza, Argentinië

WIJNARRANGEMENT

3-GANGEN 19.5

*Wijnen behorend bij uw
voorgerecht, hoofdgerecht en nagerecht*

4-GANGEN 25

*Wijnen behorend bij uw
voorgerecht, soep, hoofdgerecht en nagerecht*

5 -GANGEN 30

*Wijnen behorend bij uw
voorgerecht, soep, tussengerecht, hoofdgerecht en nagerecht*

SPECIALS

IRISH COFFEE 6.7

*Ierse whiskey, bruine basterdsuiker
en ongezoete room*

ITALIAN COFFEE 6.7

*Amaretto, bruine basterdsuiker
en ongezoete room*

FRENCH COFFEE 6.7

Grand Marnier en ongezoete room

SPANISH COFFEE 6.7

Tia Maria en ongezoete room

UBICA COFFEE 9.7

ABC-tje, met Amaretto, Baileys en Cointreau

PORT

QUINTA DO PASSADOURO - ruby reserve 6.5
stevig-pruimen-vanille-zachte tannines

QUINTA DO PASSADOURO - tawny reserve 7
rijp fruit-noten-kaneel

QUINTA DO PASSADOURO - LBV 2010 7.5
kersen-bosvruchten-karamel-cacao-zachte tannines

BIERARRANGEMENT

3-GANGEN 14

*Bieren behorend bij uw
voorgerecht, hoofdgerecht en nagerecht*

4-GANGEN 18.5

*Bieren behorend bij uw
voorgerecht, soep, hoofdgerecht en nagerecht*

5 -GANGEN 22.5

*Bieren behorend bij uw
voorgerecht, soep, tussengerecht, hoofdgerecht en nagerecht*

UBICA

EST. 2014

VOORGERECHTEN

CARPACCIO VAN WEIDERUND 10.9

met parmezaanse kaas, kappertjes, pijnboompitten, rode ui, rucola en truffelmayonaise
Pieropan Soave Classico / Pauwel Kwak

HUISGEMAAKTE KROKETJES VAN RENDANG 9.9

met een Aziatische salade van papaya, little gem, bosui, wortel, zwarte sesam en een oosterse dressing
Cañada Negra Syrah Tempranillo / Japen Adriaan Wit

RILETTE VAN GEROOKTE MAKREEL 9.9

geserveerd met een rode bietensalade en toast
Loimer Grüner Veltliner / Westmalle Dubbel

SASHIMI VAN RODE ZALM 9.9

met gemarineerde glasnoedels, zoetzure green meat radijs en limoenmayonaise
Weingut Weigand Der Wilde Trocken / Affligem Bland

GEVULDE PUNTPAPRIKA 8.9

met olijven, feta, gele courgette en rucola
Clos de la Roilette Fleurie / Brand Imperator

SALADE VAN WATERMELOEN 9.9

met gegrilde halloumi kaas, basillicum, aspergetips, hazelnoten en een honing-tijm dressing
Corette Viognier / Vedett Extra White

SPRINGROLLS 8.9

gevuld met tempeh, wortel, rode kool, bosui, granaatappel en een lak van wortel en gember
Villa Wolf Pinot Noir / Gebrouwen door Vrouwen Gember Goud

KLASSIEKERS

KIPSATÉ 16.5

gemarineerde kipsaté, zoetzure prei, kroepoek, sla, satésaus en kruidenfrites
Cossetti Barbera d'Asti / Erdinger Hefeweizen

HAMBURGER UBICA 14.5

hamburger van 100% rundvlees, ui, augurk, tomaat, spek, kaas, sla en kruidenfrites
Dehesa La Granja Tempranillo / Ubica Weizen IPA

MAALTIJDSALADE WEIDERUND CARPACCIO 15

met parmezaanse kaas, geroosterde pijnboompitten, kappertjes, rode ui en truffelmayonaise
Villa Wolf Pinot Noir / Brand Imperator

MAALTIJDSALADE GEITENKAAS 15

gemengde salade, geitenkaas, appel, walnoten en honingdressing
Vincent Lacour Touraine Sauvignon Blanc / Straffe Hendrik Tripel

MAALTIJDSALADE VIS 17.9

frisse salade met diverse soorten vis, schaaldieren en kamkommerdressing
Weingut Weigand Der Wilde Trocken / La Chouffe Bland

HOOFDGERECHTEN

GEMARINEERDE KALFSRIBEYE 19.9

met gepofte bataat, tuinbonen en beurre café de Paris
Primalupa Merlat / Pauwel Kwak

KALFS SPARERIBS 22.9

met huisgemaakte knoflook- en barbecuesaus, keuze uit friet of salade
Cossetti Barbera d'Asti / Amstel Back

POUSSIN 18.9

jonge kip met roseval aardappelen uit de oven, salsa brava en een frisse salade
Enate Chardonnay 234 / Brugse Zot Bland

JAMBALAYA 17.9

met fijngesneden groente, gamba's, chorizo, en kippendijen
optioneel vegetarisch 15.9
Villa Wolf Pinot Noir / Brand Saison

SLIPTONGETJES 17.9

met krieltjes, seizoensgroente en kruidenolie
Enate Chardonnay 234 / Erdinger Hefeweizen

ZEEBAARSFILET 18.9

op de huid gebakken, met romige tagliatelle, seizoensgroente en antiboise
Enate Chardonnay 234 / La Chouffe Bland

TAGLIATELLE 16.9

met cherrytomaatjes, spinazie, pestosaus, en krokante mozzarellaballetjes
Pieropan Soave Classico / Brand Saison

GRIEKSE SALADE 15.9

met komkommer, tomaat, feta, rode ui, olijven en paprika
Corette Viognier / Ubica Weizen IPA

CHEF'S CHOICE

CHEF'S CHOICE, 3-GANGEN 29.5

voorgerecht, hoofdgerecht en nagerecht

CHEF'S CHOICE, 4-GANGEN 32.5

voorgerecht, soep, hoofdgerecht en nagerecht

CHEF'S CHOICE, 5 -GANGEN 37.5

voorgerecht, soep, tussengerecht, hoofdgerecht en nagerecht

EXTRA'S

KRUIDENFRITES OF SALADE 2.8

extra bij te bestellen

Onze gerechten worden met de grootste zorg samengesteld. In de gerechten op deze kaart kunnen sporen voorkomen van allergenen zoals bijvoorbeeld noten, gluten, vis, schaaldieren, eieren, melk of soja. In onze keuken werken wij met dagverse producten. Vanzelfsprekend houden wij, indien bij ons bekend, rekening met uw allergie.