

## NAGERECHTEN

### STOOFPEERTAARTJE 6.5

*met speculaasjys en stroop van rode wijn  
Domaine des Baumard Chenin Blanc | Jopen Bokkier*

### AMANDEL BROWNIE 6.5

*met amandelspijs en karamelijs  
Bodegas Don P.X. | Kompaan Bloedbroeder*

### CHOCOLADE MOUSSE 6.5

*met kersenjys, yoghurt schuim en witte chocolade schotsen  
Quinta Do Passadouro Ruby Reserva | Liefmans Kriek*

### CHOCOLADE TRIFLE 6.5

*met laagjes van kokos en chocolade  
Quinta Do Passadouro Ruby Reserva | Liefmans Kriek*

### LEKKERNIEN 8.9

*variatie van desserts  
prijs per persoon, vanaf twee personen te bestellen*

### KAAS PLATEAU 11

*selectie van harde en zachte kazen met huisgebakken kruidkoek*

## 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 Moriles, 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



# Proef het najaar!

Hiernaast hebben wij een ruime sortering digestieven. Een lekkere aanvulling bij uw koffie of thee

## VOORGERECHTEN

### CARPACCIO VAN WEIDERUND 10.9

*met parmezaanse kaas, kappertjes, pijnboompitten, rode ui, rucola en truffelmayonaise  
Villa Wolf Pinot Noir | Amstel Bock*

### KROKANTE RISSOLE 8.9

*met kip, witte kool, basui, wortel en rode peper mayonaise  
Pierapan Soave Classico | Affligem Blond*

### TONIJN IN ZWARTE SESAM 10.9

*geserveerd met wakame, limoenmayonaise, hoisinsaus, cresson en frisée  
Loimer Grüner Veltliner | Jopen Adriaan Wit*

### GEMARINEERDE GAMBA 10.9

*van de plaat met geroosterde puntpaprika, chioggia biet en saffraan mayonaise  
Corette Viognier | Affligem Blond*

### TAARTJE VAN BOSPADDENSTOELEN 8.9

*met groene asperges, macadamia noten en een dressing van blauwaderkaas  
Cossetti Barbera d'Asti | Brand Dubbelbock*

### AVOCADO SALADE 8.9

*met krokantje van bladerdeeg, gepocheerd ei en wilde cherrytomaat  
Enate Chardonnay 234 | Vedett White*

### GRONTETAARTJE 8.9

*gevuld met twee kleuren wortel, pastinaak, pompoen, paprika en parmezaanse kaas met basilicum crème fraîche  
Corette Viognier | Erdinger Hefeweizen*

## 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 | Amstel Bock*

### MAALTIJDSALADE GEITENKAAS 15

*gemengde salade, geitenkaas, appel, walnoten en honingdressing  
Corette Viognier | Straffe Hendrik Tripel*

### MAALTIJDSALADE VIS 17.9

*frisse salade met diverse soorten vis, schaaldieren en komkommerdressing  
Loimer Grüner Veltliner | La Chauffe Blond*

## HOOFDGERECHTEN

### SPIES VAN DIAMANTHAAS 19.9

*met chimichurri en gepofte bonken gevuld met crème fraîche, kaas en gegrilde groente  
Cossetti Barbera d'Asti | Brand Dubbelbock*

### GEKONFIJTE EENDENBOUT 18.9

*met zuurkoolstampot, red chard en jus van sinaasappel  
Primalupa Merlot | Amstel Bock*

### KALFSOESTER 21.5

*met pommes duchesse, seizoensgroente en jus de veau  
Dehesa La Granja Tempranillo | Vedett White*

### KABELJAUWRUG 21.5

*op de huid gebakken met ratatouille, pappardelle en champagne beurre blanc  
Enate Chardonnay 234 | Erdinger Hefeweizen*

### SCHOLFILET 17.5

*met riso nero, seizoensgroente en vinaigrette  
Corette Viognier | Brugse Zot Blond*

### GRONTE IN FILODEEG 16.5

*gevuld met prei, courgette, aubergine en feta geserveerd met zongedroogde tomaten crème fraîche en spinazie  
Pierapan Soave Classico | La Chauffe Blond*

### TORTELLINI 17.5

*gevuld met spinazie, parmigiano reggiano en snijbiet met portabella, gegrilde groente en saus van gruyère  
Enate Chardonnay 234 | Affligem Blond*

## 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 3.1

*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.