

# UBICA

EST. 2014



## Menukaart

## VOORGERECHTEN

### CARPACCIO VAN WEIDERUND 10.9

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

### BEEF SASHIMI 9.9

*met rucola, macadamia noten en wasabi mayonaise  
Loimer Grüner Veltliner / Vedett Extra White*

### OOSTERS GEMARINEERDE ZALM 9.5

*gemarineerde rauwe zalm met furikake, komkommerchutney, krokante bieten en limoenmayonaise  
Toques en Clachers Limoux / Jopen Adriaan Wit*

### GEBAKKEN COQUILLES 10.9

*met crème van doperwten, krokante pancetta en kruidenolie  
Corette Viagnier / Jopen Life's A Beach*

### VEGETARISCHE ROULEAU 8.9

*van aubergine, feta en olijven met julienne van puntpaprika en verse kruiden  
Cassetti Barbera d'Asti / Brand Dubbelback*

### GEVULDE COURGETTE 8.9

*met zachte geitenkaas, brunoise van flespompoe, walnoten, waterkers, frisée en krokante parmezaanse kaas  
Toques en Clachers Limoux / Affligem Tripel*

### SALADE MET BIETEN 8.9

*met zoetzure chioggia biet, gele biet, groene appel, rucola, pecannoten en kruiden vinaigrette  
Corette Viagnier / Brand Lenteback*

## KLASSIEKERS

### KIPSATÉ 16.5

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

### HAMBURGER UBICA 14.9

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

### MAALTIJDSALADE WEIDERUND CARPACCIO 16.5

*met parmezaanse kaas, geroosterde pijnboompitten, kappertjes, rode ui en truffelmayonaise  
Villa Wolf Pinot Noir / Amstel Back*

### MAALTIJDSALADE GEITENKAAS 15.9

*gemengde salade, geitenkaas, appel, rode ui, walnoten en honingdressing  
Toques en Clachers Limoux / Straffe Hendrik Tripel*

### MAALTIJDSALADE VIS 17.9

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

## HOOFDGERECHTEN

### LICHT GEROOKTE RIBEYE 20.9

*met roseval aardappels uit de oven, seizoensgroente en jus de veau  
Cossetti Barbera d'Asti | Brand Porter*

### IBÉRICO VARKEN 19.9

*kotelet met krieltjes, prei, spinazie en kruidenboter  
Primalupo Merlot | Amstel Back*

### STEAK TRANCHES 22.9

*met mousseline van aardappel en knolselderij, seizoensgroente en pepersaus  
Dehesa La Granja Tempranillo | Delirium Tremens*

### ZEEBAARSFILET 18.9

*met ravioli gevuld met ricotta, basilicum en pijnboompitten met spinazie en antiboise  
Toques en Glachers Limoux | Erdinger Hefeweizen*

### ZEEWOLFFILET 18.9

*met roosjes van aardappel en parmezaan, groene asperges en beurre noisette  
Corette Viognier | Brugse Zot Blond*

### LASAGNE CAPRESE 16.9

*van tomaat, buffelmazzarella, basilicum en kruidensla  
Pieropan Soave Classico | Pauwel Kwak*

### VEGETARISCHE TORTILLA 15.9

*gevuld met aardappel, spinazie, ui, courgette, kaas en tomaat geserveerd met basilicum crème fraîche  
Toques en Glachers Limoux | Brand Urtyp Pilsener*

## 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 noten, gluten, vis, schaaldieren, eieren, melk of soja. Vanzelfsprekend houden wij, indien bij ons bekend, rekening met uw allergie.

## NAGERECHTEN

### MONCHOUTAART 6.9

*met kersen, bosvruchten-yoghurtijs en kiwibessen  
Bodegas Don P.X. | Liefmans Kriek*

### HAZELNOTEN BROWNIE 6.9

*met karamelsaus, hazelnootijs en rode vruchten  
Quinta Do Passadouro Ruby Reserva | Kompaan Bloedbroeder*

### WARME APPEL BOL 6.9

*met vanille, amandelspijs en vanille-ijs  
Domaine des Baumard Chenin Blanc | Liefmans Kriek*

### CITROEN MERINGUE TAART 6.9

*met suikernestjes en verse rode vruchten  
Quinta Do Passadouro Ruby Reserva | Liefmans Kriek*

### LEKKERNIEN 8.9

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

### KAAS PLATEAU II

*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  
Montilla 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*

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