

# Van de grill en vleesgerechten **BRASSERIE KOSMOPOL**

Steak van boerderij Jos Theys	(met een saus naar keuze)	€23,50
Filet pur van boerderij Jos theys	(met een saus naar keuze)	€29,50
Entrecôte van boerderij Jos theys	(met een saus naar keuze)	€29,50

**Sauzen:** Champignonroom, peperroom, bearnaise, lookboter of Kosmopol (tomaat/look/whisky/room/pittig)

**Gevulde Mechelse koekoek:** mozzarella/zongedroogde tomaat/parmaham/basilicum/champignons/courgette/cognacsaus €23,50

Deze gerechten worden geserveerd met seizoensgebonden garnituur, verse frietjes, puree, kroketten of pasta

## Visgerechten

Gebakken zalmfilet:	wokgroentjes/ bearnaisesaus of huisbereide tartaarsaus	€22,50
Fish & Chips:	kabeljauw/ huisbereide tartaarsaus/ gefrituurde peterselie	€19,50
Scampi (8st) in lookboter of Thaise curry		€22,50

Visgerechten worden geserveerd met verse frietjes, kroketten, puree, rijst of pasta

## Huisbereide burgers

Classic Burger:	sla/ tomaat/ augurk/ barbecuesaus/ frietjes	€18,00
Cheese Burger:	Cheddarkaas/ sla/ tomaat/ aioli met parmezaan/ augurk/ frietjes	€18,50
Kosmopol Burger:	spek/ spiegelei/ sla/ augurk/ tomaat/ saus van de chef/ frietjes	€19,50

## SUGGESTIES

### Voorgerechten

Bruschetta van tomaat en parmaham:	look / sjalot / sla (4 stuks)	€12,00
Hollandse maatjes :	ui/ lente- uitjes/ radijs/ boontje	€12,00
Brie de meaux truffelkroketten:	brie/ fris slaatje (2 stuks)	€15,50
Trio van bruschetta:	tomaat/ guacamole/ olijven tapenade/parmaham/ gerookte zalm (6 stuks)	€17,00

### Hoofdgerechten

Lamsfilet:	groene asperges/ wortelen/ mosterdsaus/ aardappel krieltjes	€25,50
Kabeljauwhaasje :	verse kruidenpuree/ jonge spinazie/ grijze garnalen/ verse mousseline	€26,50
Gegrilde entrecôte op zuiderse wijze:	gemarineerde tomatensla/ aioli/ krieltjes	€30,50
Dorade (gebakken) op zijn geheel:	huisbereide tartaarsaus/ sla/ versefrietjes	€24,50
Tomaat garnaal:	gepelde tomaten (2 stuks)/ verse garnalen/ sla/ versefrietjes	€25,50
Koude pasta salade veggie:	mozzarella/ tomaat/ lente-uitjes/ rucola/ pesto	€17,00

### Nagerechten

Moelleux van chocolade 'home made' met vanille ijs		€8,50
Meloen:	gemarineerd in mojito syrup/ sorbet/granite van citroen gras/ gekoelde sabayon	€8,50

### Cocktail en Gin van de maand

Pineapple bowler:	rum, sherry, lime, sugar, angostura bitters	€8,50
Opíhr Gin:	spiced, zeer fijn en zachte gin met citrus toetsen en botanicals van over de hele wereld	€9,20