
Bij Harry's koken we zoveel mogelijk met lokale ingrediënten van producenten en leveranciers uit de buurt. Eigentijdse brasseriegerechten die meebewegen met de seizoenen en regelmatig wisselen.

De menukaart is geschikt voor elke gelegenheid en elk moment.
Geen vaste volgorde of opgelegd menu – alles kan, en (bijna) alles mag.
Enjoy!

Raw & Bites

TO START

NORMANDISCHE OESTER

per stuk - 5
half dozijn - 25
dozijn - 50

KAVIAAR

asetra caviar met
blini en crème fraîche
50 gram - 140

GILLARDEAU OESTER

per stuk - 7
half dozijn - 35
dozijn - 70

CHARCUTERIE

per 40 gram

dolce zero - 11
salchichon iberico bellota - 10
paleta mangalica - 11
truffel mortadella - 9

SNACKS

polenta sticks met parmezaanse kaas - 8
chipirones met gerookte paprika en rouille - 9
pastéis de bacalhau - 9
pizzetta met courgette, tomaat en ansjovis - 12

Heeft u een allergie? Meld het ons!

VOOR & TUSSEN

HARRY'S STEAK TARTAAR (100gr / 150gr) hollandaise en toast - 19 / 26

VITELLO TONNATO kappertjesblad, olijf en basilicum - 23

PAPRIKA (V) pittige feta, olijven en groene kruidenmayonaise - 17

TONIJN TARTAAR stracciatella en waterkers - 22

GEGRILDE MAKREEL zuurdesem, tomaat en lavas - 22

AGNOLOTTI (V) artisjok, courgette en basilicum - 20 / 32

supplement 10 gram kaviaar - 25

HOOFD

KIPPENDIJ couscous, maïs en koriander - 32

GELAKTE ZWEZERIK doperwt, cantharel en saus suprême - 46

GEROOSTERDE BLOEMKOOL (V) pinda, kokos en curry - 24

ROODBAARS ratatouille, courgette en gele tomaat - 35

PULPO pittige aardappel, selderij en chorizo - 38

IBERICO sauce charcutière, little gem en mosterdzaad - 37

For Two

(OR NOT)

PRIME BEEF

Limousin Ribeye 300 gr. - 48
BBB Côte de Boeuf 1 kg, op het bot - 94
met béarnaise | harry's dry rub + 4

WILDE ZEEBAARS

in zoutkorst met olijfolie
en hollandaise saus
- MARKT PRIJS
(bereidingstijd 45 minuten)

SIDES

frites en mayonaise - 6

bbq bimi met crispy chili croutons - 7

geroosterde wortel met gremolata - 7

botersla - 6

CHEF

Frank van Thiel