Sunday Brunch

Sunday Brunch bij Harry's betekent tafels vol lekker eten, bubbels, cocktails en wijn. De muziek staat nét een tikje te hard, gesprekken lopen door elkaar en er wordt volop gelachen. Het weekend vieren en vooral nog even níet aan maandag denken.

Have Fun!

Hangover Drinks

Mimosa - 12
Bellini - 14
Greyhound - 15
Bloody Mary - 14

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

enigma picanha - 10
salchichon iberico bellota - 10
paleta mangalica - 11
truffle mortadella - 9

SNACKS

polenta sticks met parmezaanse kaas (v) - 8
kippenlevermousse met brioche toast en aceto balsamico - 9
zuurkool-rookworst croquette - 9
pizzetta met gorgonzola, vijgen, parmaham en walnoten - 12

Heeft u een allergie? Meld het ons!

EIEREN & KLASSIEKERS

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

EGGS BENEDICT ham en hollandaise – 15

EGGS FLORENTINE (V) spinazie en hollandaise – 13

EGGS ROYALE zalm en hollandaise – 17

EGGS POSEIDON halve kreeft, avocado en hollandaise – 36

RIVIERKREEFT brioche, mayonaise en selderij – 22

FRENCH TOAST bacon en maple syrup – 14

CAESAR SALADE kip, ansjovis en parmezaanse kaas – 18 / 24

| supplement 10 gram kaviaar - 25 |

HOOFD

HARRY'S CHEESE BURGER cheddar, bacon, augurk en frites – 28

STEAK FRITES (180gr) beurre café de paris – 36

ROGVLEUGEL bloemkool, kappertjesblad, hazelnoot en mosterd – 36

GEROOSTERDE KNOLSELDERIJ (V) boerenkool, oude kaas en lavas - 24

HUISGEMAAKTE BLOEDWORST brioche, eendenlever en pruimen – 36

CAPPELLETTI (V) pompoen, kastanje, paddenstoel en madeira – 32

For Two

(OR NOT)

BBB CÔTE DE BOEUF
1 kg. op het bot - 94
met béarnaise
harry's dry rub + 4

NOORDZEETONG
á la meunière
met aardappel puree
- MARKT PRIJS
(bereidingstijd 30 minuten)

SIDES

frites en mayonaise – 6

bbq bimi met crispy chilli croutons – 7

geroosterde wortel met gremolata - 7

botersla – 6



Monday can wait. We're busy dancing.

CHEF Frank van Thiel

Een keer per maand is er AfterBrunch bij Founders Bar.
Agenda op www.foundersbarmaastricht.com.