

OH HAPPY SUNDAY

Je favoriete gerecht op elk moment van de dag, wanneer jij er zin in hebt. Je bent elke zondag welkom voor een a la carte brunch bij N° II, vanaf 11. Naast een aperitief is er onbeperkt frisdrank, bier en wijn. Kies uit onder andere heerlijke broodjes, sushi, salades en een huisgemaakte croquette!

BRUNCHMENU

aperitief:

mimosa of bubbels of verse jus

drinks:

mimosa - bubbels - fris -

wijn - bier

food:

enjoy alle toppers van het N° II menu!

ALL IN 35 P.P.

OH HAPPY KIDS

TOT EN MET 14 JAAR

3⁵⁰ PER GERECHT

DRANKJES PER ITEM

15 TOT 17 JAAR

ALL IN 25 P.P.

2.5 UURS ARRANGEMENT
1 GERECHT PER PERSOON PER RONDE

N° II

SANDWICHES

FAT B*STARD

*langzaam gegaarde buikspek en
zoetzure groente*

JUICY TUNA

*dun gesneden verse tonijn met
bloedsinaasappel en gerookte sesam*

VEGALICIOUS VEGETARIAN

*wortel-gemberhummus met avocado,
chilivlokken en wortelchips*

TU TU TUNA

*huisgemaakte tonijnsalade met appelpider,
gedroogde cranberries en
bleekselderij*

MUST-HAVES

STEAK TARTARE

*rauwe tartare met kappertjes,
augurk en rode ui*

DRAGON ROLL 2.0

*sushi gevuld met avocado met daar
boven op gamba en spicy mayonaise*

TUNA TARTAR WITH A TWIST

*rauwe tartare van tonijn met sesam,
bosui en mango*

CARPACCIO CLASSICO

*carpaccio met truffelmayonaise,
pijnboompitten, kappertjes en
parmezaanse kaas*

N° II

SALADS

THE CLASSIC ELEVEN

*ceasar salade met gebakken kip, croutons,
parmezaan, romaine sla, tomaat, ei en bacon*

AVOCADEAUTJE VEGETARIAN

*salade met avocado, hazelnootcrème,
kruidige notencrumble,
spaanse peper, koriander en flower sprouts*

SOUPS

ME SO NUTTY VEGETARIAN

*soep van tamme kastanje, tijm, citroen en
geroosterde walnoot*

MMM NOODLESOUP VEGETARIAN

*bouillon getrokken van paddenstoelen
geserveerd met diverse paddenstoelen,
noedels, bosui, taugé, ei en krokante knoflook*

BURGER ADDICT

THE ULTIMATE CHEESEBURGER

*black angus cheeseburger
met mosterd mayonaise*

SOFT SHELL BUN

*bunbroodje met soft shell crab
en wakame-salade*

MAINS

WEEDDOG

*hotdog gemaakt van zeewier met rode kool,
augurk, mosterd en barbecuesaus*

CROCKETT'S THEME

*kaas-rucola croquette
op brood*

SALMON & SPINACH

*gebakken zalm met crème fraîche,
bosui, spinazie en krokante knoflook*

TATAKI BEEF

*geserveerd met warme groente
en yakitorisaus*

FRENCH FRIES

geserveerd met mayonaise

THE BAKERY

NYC SPECIAL

cheesecake van witte chocolade

CASSIZZLE

*taart van crème de cassis met een
chocolade bodem*