CAFE RESTAURANT
PULCHRI
BY
KARSTEN & KUIPER

Menu

LUNCH 12:00 – 16:00 | DINER 17:00 – 21:00

OPEN SANDWICH

Dikke boterhammen vers gesneden van desem spelt of licht brood

Oude kaas (V) 12.25
Piccalilly mayonaise | ingelegde rode ui | rucola

Klassieke gehaktbal 12.75
Uit de keuken van Karsten& Kuiper | tomaten salsa | truffel crème | rucola

Zoete aardappel spread (VN) 11.75
Chimichurri | rucola | geroosterde groente

Gerookte zalm 13.75
Citroenpepermayonaise | frisse salade | rucola | venkel

Kip 5 spice 12.75
Dragonmayonaise | ingelegde groente | Romeinse sla

HAAGSE KLASSIEKERS

2 Haagse weiderundvlees kroketten 13
Desembrood | mosterdmayonaise

2 Haagse oesterzwam kroketten (VN) 13
Desembrood | mosterdmayonaise

2 garnalen kroketten 15.5
Desembrood | mosterdmayonaise

Eitje (V) 12.5
Uitsmijter van 3 Haagse eitjes
Ham | Kaas | tomaat | spek + 1

Tosti

Een keuze uit:

Kaas 9
Ham en kaas 10
Tomaat, kaas en pesto 9

Pulchri 12 uurtje 13.75
Haagse (vega)kroket | soep van de dag | boterham oude kaas
Garnalenkroket + 2.5

SOEPEN

Franse uiensoep met kaascrouton (V) 8.5
Langzaam gegaarde ui | bouillon | gegratineerde kaascrouton

Seizoenssoep van de chef 8.5
Dag vers bereid met ingrediënten uit het seizoen

SALADES

Klassieke caesar salade 12.5
Romeinsesalade | crispy bacon | kippendij | caesar dressing | Parmezaanse kaas | croutons

Frisse zalm salade 12.5
Gerookte zalm | appel-venkel salade | dille-yuzu dressing

Romige burrata salade (V) 12.5
Geroosterde groente | Pugliaanse burrata | Romeinse sla | balsamico vinaigrette

BORREL KAART

Broodje om te delen 4.5
Met kruidendip

Haagse bitterballen 7.5
Mosterdmayonaise | 6 stuks

Oesterzwam bitterballen 7.5
Mosterdmayonaise | 6 stuks

Torpedo garnaal 7.75
Chilisaus | 6 stuks

Kip tatsuta 8.25
Srirachamayonaise | 6 stuks

Nootjes gemengd 4.75
Versgebrande notenmix

Gemixte bittergarnituur 14.5
12 stuks of 24 stuks 25

Olijven 4.75
Gemarineerde olijven

CAFE RESTAURANT
PULCHRI
BY
KARSTEN & KUIPER

Menu

LUNCH 12:00 – 16:00 | DINER 17:00 – 21:00

VOORGERECHTEN

Gerookte zalm 12.5
Gerookte zalm | appel-venkel salade | dille-yuzu dressing

Vitello tonato met tonijn tataki 12.5
Dun gesneden kalfsvlees | kappertjes mayonaise | verse tonijn

Gepofte knolselderij (V) 12.5
Knolselderij | teriyaki | truffelmayonaise | geroosterde hazelnoot

Salade Hollandse garnaal 13.5
Hollandse garnalen | gepofte gele biet | appel | tuinkruiden | citrus dressing

SALADES

Klassieke Caesar salade 12.5
Romeinse salade | crispy bacon | kippendij | Caesar dressing| Parmezaanse kaas | croutons

Frisse zalm salade 12.5
Appel-venkel salade | dille- yuzu dressing

Romige burrata salade (V) 12.5
Geroosterde groente | Romeinse sla | balsamico vinaigrette

SOEPEN

Franse uiensoep met kaascrouton (V) 8.5
Langzaam gegaarde ui | bouillon | gegratineerde kaascrouton

Seizoenssoep van de chef 8.5
Dag vers bereid met ingrediënten uit het seizoen

HOOFDGERECHTEN

Gerecht van de chef
Wekelijks wisselend
Vis of vlees 23.5
Vega 21.5

Gegrilde steak met Béarnaisesaus 24
Diamanthaas 160 gr | Béarnaisesaus | frites | groene salade

Confit de canard met vijg & port 23.5
Gekonfijte eendenbout | vijgen-portjus | linzen | geroosterde herfstgroenten

Gebakken scholfilet met dragon & kappertjes 23.5
Scholfilet | dragon-kappertjesboter | Roseval aardappeltjes | geroosterde herfstgroenten

Gepofte Hokkaido pompoen met gnocchi & salieboter (V) 21.5
Hokkaido pompoen | gebakken gnocchi | kastanjechampignons | salieboter | Parmezaanse kaas

DESSERTS

Lava cake 8.5
Vloeibare chocolade | gezouten karamel | maple-walnoot ijs

Koffie of thee met lekkernijen van de chef 8.5
Wisselende selectie kleine zoetigheden

Affogato met vanille-ijs & espresso 5.5
Verse espresso | vanilleroomijs | espresso-crunch