

# CLOYYS

Lunch & Diner

# LUNCH

tot 17.00

Hamburger 180 gram, Smoked BBQ Saus, brioche bol, tomaat, augurk, ei, San Daniele chips, cheddar 15

Crispy Chicken Sandwich, de Zeeuwse kip, mozzarella, spicy mayonaise, sla, tomaat 14.5

Focaccia, tomaat, mozzarella, basilicum, salami ventricina piccante, pesto, rucola 14

**Ook vegetarisch en vegan te bestellen**

Focaccia americain, tartaar, ei, sjalot, augurk, ketchup, tabasco 14

Focaccia warm gerookte zalm salade, rucola, vinaigrette 15

Uitsmijter Cluys, 2 zuurdesem boterhammen, 3 eieren, spek, ham, kaas, salade 11

Rundvlees kroketten, 2 zuurdesem boterhammen, mosterdmayonaise, salade 12

# BITES

Sardines blik, tomaat, focaccia 9

Plateau Cluys, de fynste Italiaanse vleeswaren, olijven, zoetzuur, focaccia, "om te delen" 24

Focaccia, pesto, aioli, tomaten tapenade Voeg toe: San Daniele ham 7  
4

Bitterballen 9 stuks 9

Bittergarnituur 14 stuks 16

Vegan bittergarnituur 14 stuks 16

Nachos cheddar, creme fraiche chili 12

# SALADE

Salade Parmaham, gerookte geitenkaas, zoetzure gegrilde groenten, frisse vinaigrette, knoflook crouton 18

Cluys salade, langoustine, makreel, warm gerookte biologische zalm, Hollandse garnalen, limoen dressing 19

**Salades worden geserveerd met focaccia en olijfolie**

# PASTA

Linguine, schaaldieren velouté, langoustine, garnalen, mosselen, kabeljauw, zeekraal, kokkels, tonijn 25

**Biertip!** Omer

**Wijntip!** Forte Alto Pinot Grigio Blush

Pasta Carbonara, Guanciale, eidooier, zwarte peper, Pecorino kaas 19

**Biertip!** Swinckels Superieur Pilsener

**Wijntip!** Hoya de Cadenas Oaked Chardonnay



# VOOR GERECHT

Focaccia, pesto, aioli, tomaten tapenade 7  
Voeg toe: San Daniele ham 4

Carpaccio, pesto dressing, kappertjes, 15  
pijnboompitten, parmezaanse kaas,  
rucola

**Biertip!** De Molen Water En Vuur

**Wijntip!** Forte Alto Merlot

Steaktartaar, kappertjes, augurk, sjalot, 15  
tabasco, gepocheerd ei, kroepoek, shimeji  
paddenstoelen

**Biertip!** Omer

**Wijntip!** Pinos Claros Rioja Crianza

Rauwe Yellowfin Tonijn, gember, 17  
knoflook, soja, groene kruiden filo,  
shiso green cress

**Biertip!** Cornet Oaked Blond

**Wijntip!** Lunaria, Trebbiano D'Abruzzo

Bouillabaisse, aioli, crouton, garnaal 12

**Biertip!** Swinckels Superior Pilsner

**Wijntip!** Feudo Arancio Grillo

Tomatentartaar, tomatenbouillon, olijf, 14  
fior di latte, basilicum, pistache,  
parmezaanchip

**Biertip!** Uiltje Bird of Prey

**Wijntip!** Forte Alto Pinot Grigio

Langzaam gegaard biologisch buikspek, 14  
gelakt met zeeuwse appelstroop,  
witlofsalade, hazelnoot

**Biertip!** La Trappe Dubbel

**Wijntip!** Integro Negroamaro

**Alle voorgerechten worden geserveerd  
met brood en olijfolie**

# HOOFD GERECHT

Biologische Entrecote dry aged, dubbeldoel koe, gegrild op de mibrasa houtskoolgrill, saus van gepofte knoflook, paddenstoelen, fregola

**Biertip!** De Molen heen en weer

**Wijntip!** Pinos Claros Rioja Crianza

31

Biologische Varkensribeye, langzaam gegaard en daarna gegrild op de mibrasa houtskooloven, Amsterdamse uien saus, seizoensgroenten, rosti

**Biertip!** La Trappe Quadrupel

**Wijntip!** Integro Negroamaro

25

Gepofte en gegrilde knolselderij, fregola, gegrilde paprika crème, geitenkaas, geroosterd hennepzaad, zoetzure paddenstoelen vegan jus

**Biertip!** Cornet Smoked

**Wijntip!** Hoya de Cadenas Oaked Chardonnay

24

Gebakken kabeljauwfilet, Hollandse garnalen, seizoensgroenten, rösti, schuimige saus van wortel, gember, rode peper en garnalen

**Biertip!** La Trappe wit

**Wijntip!** ChouChou Provence Rosé

26

Hamburger, 180 gram, Smoked BBQ Saus, brioche bol, tomaat, augurk, ei, San Daniele chips, cheddar, frites, coleslaw

**Biertip!** Uiltje Bird of Prey

**Ook vegetarisch en vegan te bestellen**

21

Cluys Spareribs van de Mibrasa houtskool grill, afgelakt met Smoked BBQ saus, frites, coleslaw

**Biertip!** Kees Double IPA

26

Gekookte Zeeuwse mosselen, frites, grove mosterd saus, cocktailsaus (seizoen)

**Biertip!** Weihenstephaner Hefeweissbier

**Wijntip!** Lunaria, Trebbiano D'Abruzzo

26

Fish & Chips van Heekfilet, remouladesaus, frites en coleslaw

**Biertip!** Kerel saison

**Wijntip!** Forte Alto Pinot Grigio Blush

21

# SIDE DISHES

Verse frites met Mayonaise

4

Zoete aardappel frites met aioli

4

Gemengde salade

4



# NAPOLI-TAANSE PIZZA

vanaf 17.00

## Margherita

San Marzano tomaten, basilicum, Parmezaanse kaas, Agerola fior di latte, olijfolie

13

## Diavola

San Marzano tomaten, basilicum, pittige ventricina salami, Parmezaanse kaas, Agerola fior di latte, nduja, olijfolie

18

## Achille in wonderland

San Marzano tomaten, stracciatella kaas, gekonfijte rode en gele cherrytomaten, Cetara ansjovisfilet, verse oregano, olijfolie

19

## Mortadella en Pistache

Buffelricotta, Agerola Fior di latte, basilicum, Parmezaanse kaas, Mortadella, pistache, olijfolie

17

## 4 Formaggio Cluys Speciale

Crema Fraiche, Gorgonzola, Parmezaanse kaas, Agerola fior di latte, gekarameliseerde ui, spicy honing, rucola, olijfolie

18

## San Daniele

San Marzano tomaten, San Daniele ham, fior di latte, gekonfijte rode en gele cherrytomaten, burrata, basilicum, rucola, olijfolie

19

**Napolitaanse pizza's**, afkomstig uit Napels, Italië, zijn wereldwijd beroemd om hun unieke stijl en smaak. Wat deze pizza's onderscheidt, is hun dunne, luchtige korst met een licht geblakerde rand. Die ontstaat in de oven waar het deeg kort (90 sec.) en heet (450 graden) gebakken wordt.

Het deeg voor Napolitaanse pizza is een kunst op zich; het wordt gemaakt met slechts een paar eenvoudige ingrediënten - hoogwaardige bloem, water, zout en verse gist. Alle pizza's worden met de hand gemaakt, en belegd met de allerbeste lokale producten en rechtstreeks uit Italië geïmporteerde producten. Natuurlijk knippen wij onze pizza het liefst met de schaar. De Napolitaanse pizza eet je van oudsher met en uit de hand en vouw je dubbel als een libretto (boek).

**PIZZA IS  
ALWAYS  
THE  
ANSWER  
REST IN PIZZA  
WHEN  
IN DOUBT,  
PIZZA!**





# DESSERT

- Tiramisu 9
- Koffie crème brûlée,  
gemarkineerde grapefruit,  
witte chocolade ijs 11
- Dame Blanche 2.0 10  
Karamel zeezout ijs, slagroom,  
warme chocoladesaus,  
gerookte amandelen 11
- Zeeuwse Babbelaar cheesecake,  
frambozen, meringue,  
citroensorbetijs



# ALWAYS ROOM FOR DESSERT

