

Envy Menu

3 gangen lunch menu	€ 29,50 p.p.
5 gangen lunch menu	€ 42,50 p.p.

Quick start

Creuses oester	per stuk	€ 3,50
Zeeuwse platte oester	per stuk	€ 5,50

Envy Brood		
Broodassortiment met truffel mayonaise en olijfolie		€ 4,-

Segarelli Salami – per 30 gram	€ 4,25
<i>Afkomstig van het huis Segarelli in het hart van Italië. (geserveerd met mosterd en brood)</i>	

Salame cinghale – wild zwijn	
Salame al tartufo – met verse truffel	
Salame perugino – met zwarte peper	

Charcuterie - portie, 40 gram

Mortadella Bologna	€ 5,50
Italiaanse jonge zachte worst met een lichte hint van pistache	

Bresaola della Valtellina	€ 5,50
Dun gesneden, gedroogd en gezouten rundvlees uit Lombardije	

Salame Ventricina	€ 4,75
Salami met rode peper poeder, pittig van smaak	

Lardo di colonnata	€ 4,75
Wit spek dat men in de buurt van Carrara tussen marmerplaten rijpt met rozemarijn, kaneel en peper	

Salame Nostrano	€ 5,00
Een klassieke salami met verschillende specerijen	

Prosciutto di Parma	€ 4,75
Deze ham heeft een minimale rijping van 16 maanden en mag alleen de naam Parma hebben als het uit de Parma regio komt	

Salame Verona	€ 5,50
Grote salami, fijne structuur met lichte knoflook tonen	

Jamon Iberico 5 J 'Sanchez Romero Carvajal'	€ 12,50
Wereldberoemde ham met een zachte en nootachtige smaak	

Jamon Joselito	€ 13,50
Hoge kwaliteit schouderham van pure bloedlijn Iberico varken	

Envy Delicatessen

Pompoensoep met chili peper	€ 8,50
Doperwtensoep met verse munt	€ 8,50
Salade van little gem en jamon Iberico	€ 14,50
Salade van rucola met chèvre en walnoot	€ 13,50
Envy appetizer: venkel met spinazie, rucola en ciabatta	€ 8,50
Ceviche van kabeljauw met passievrucht en vinaigrette van rode biet	€ 11,50
Zalm met macademia noten en velouté van vadouvan	€ 11,50
Steak tartaar in het groen met kwartelei	€ 11,50
Schol met gegrilde prei en saus van champagne en oester	€ 11,50
Short rib met aardpeer en Madeira jus	€ 12,50
Kalfslende met knolselderij, cantharellen, walnoot, pure chocolade en jus van sjalot	€ 12,50
Konings boleten met miso soep en bospaddenstoelen	€ 10,50

Dessert

Envy dessert- verrassing van de patissier	€ 8,00
Envy Wafel met balsamico ijs, karamel en vijgen	€ 8,00

Envy kazen

(prijs per portie van 40 gram)

Kijsrood

€ 5,75

(Nederland, Ransdorp, gepasteuriseerd, roodschimmel, zacht, koe)

Deze biologische kaas is afkomstig van een zeldzame kleurras, genaamd witrik, uit Ransdorp. Deze lichte roodflora heeft een klein bittertje en is vol romig van smaak.

Pierre Robert

€ 6,75

(Frankrijk, Seine et Marne, rauwmelks, witschimmel, koe)

Een trippel crème kaas verrijkt met crème fraîche.

Dit leidt in een neutrale maar volle smaak, die licht doet denken aan stro en paddenstoelen en een romige structuur.

Tynjetaler

€ 5,50

(Nederland, Friesland, Tijnje, rauwmelks hard, koe)

Deze kaas wordt gemaakt op boerderij "De Gelder" in Tijnje. Een prachtige Hollandse kaas die zacht en romig van smaak is. De gaten in de kaas zorgen voor een zoet, nootachtig, licht pikante karakter. De kaas doet denken aan de Zwitserse Emmenthaler, een puur Hollandse kaas met een knipoog naar de Alpen.

Saint Agur

€ 6,25

(Frankrijk, Auvergne, gepasteuriseerd, blauwschimmel, zacht, koe)

Deze Franse blauwader kenmerkt zich door zijn zachte, romige structuur en zijn pittige en karakteristieke blauwader smaak. Door de bereiding met koemelk is de kaas milder dan de Roquefort. De melk voor bereiding van Saint Agur is afkomstig van 300 boeren uit de Auvergne.

Bouygette

€ 6,75

(Frankrijk, Pyreneeën, rauwmelks, zacht, geit)

Deze mooi gevormde en heerlijke geitenkaas komt uit de streek Garrigues uit Zuid-Frankrijk. De kaas wordt gemaakt van uiterst verse melk waardoor hij prachtig zacht en zuiver van smaak blijft, met een hint van rozemarijn.

Taleggio di Grotta

€ 5,50

(Italië, Lombardije, gethermiseerd, roodschimmel, koe)

Zachte roodbacterie kaas. Er vindt minimaal 60 dagen grotrijping plaats. Hierdoor krijgt de kaas extra schimmels en zijn specifieke smaak.

Oude Geitenkaas

€ 6,25

(Nederland, Rouveen, gepasteuriseerd, hard, geit)

Deze kaas is minimaal 10 maanden gerijpt, licht oranje van kleur en heeft fijne kristallen. Een typische Hollandse benadering van het maken van geitenkazen.

Comté

€ 6,50

(Frankrijk, Jura, rauwmelks, koe)

Deze kaas werd al door de Kelten in de bergen van de Jura gemaakt.

De kaas staat bekend om zijn kruidige, wat nootachtige smaak.

Deze kaas is gerijpt in grotten in de bergen. Dit zorgt voor een microklimaat, uitstekend geschikt voor langzame rijping van kazen.