

Bij Envy gaat het om proeven, veel proeven of het nu eten of drankjes betreft! De gerechten zijn van klein formaat, maar goed te delen zodat je zoveel mogelijk verschillende dingen kunt bestellen en proeven. Een beetje charcuterie om mee te beginnen, daarna enkele koude en warme gerechten, een paar stukjes bijzondere kaas en misschien een dessert om te delen ter afsluiting. Bijbestellen óf van voor af aan beginnen mag altijd. De gerechten zijn van een hoog niveau, maar worden geserveerd in een informele setting. Geen traditioneel linnen op tafel, geen stijve bediening, geen pretenties, maar een huiselijke, toegankelijke sfeer waar elke Bourgondiër zich thuis voelt.

Mocht je vanavond niet zelf kunnen kiezen dan is het ook mogelijk om een 4- of 5-gangen tasting menu of de chefs selectie te bestellen en het helemaal aan onze chefs Richard en Floris over te laten!

Envy's Chef choice

Een uitgebreide proeverij, samengesteld door onze chefs, waarin alle aspecten van de menukaart aan bod komen.

€ 59,50 p.p

De ideale manier om de Envy ervaring te beleven!

(alleen per tafel te bestellen)

Envy tasting menu 4/5 gangen

4 of 5 gangen menu, geselecteerd door de chefs.

€ 46,00 / € 53,50 p.p

Combinatie van: 3 soorten charcuterie, 1 koud gerecht en 2 warme gerechten met kaas of dessert. Bij 5-gangen kaas én dessert. (alleen per tafel te bestellen)

Quick start

Envy Appetizer

Vijf structuren van Parmezaan

€ 8,50

Envy Brood

Brood met truffel mayonaise en olijfolie

€ 4,00

Oesters p.s.

Zeeuwse Creuses

Hollandse wilde oester: groot en ziltig van smaak

€ 3,50

Zeeuwse Platte

De Hollandse trots: Vlezig en vol van smaak

€ 5,50

Envy charcuterie – per 40 gram

Mortadella Bologna

Italiaanse jonge zachte worst met een lichte hint van pistache

€ 5,50

Bresaola della Valtellina

Dun gesneden, gedroogd en gezouten rundvlees uit Lombardije

€ 5,50

Salame Ventricina

Salami met rode peper poeder, pittig van smaak

€ 4,75

Lardo di colonnata

Wit spek dat men in de buurt van Carrara tussen marmerplaten rijpt met rozemarijn, kaneel en peper

€ 4,75

Salame Nostrano

Een klassieke salami met verschillende specerijen

€ 5,00

Prosciutto di Parma

Deze ham heeft een minimale rijping van 16 maanden en mag alleen de naam Parma hebben als het uit de Parma regio komt

€ 4,75

Salame Verona

Grote salami, fijne structuur met lichte knoflook tonen

€ 5,50

Jamon Iberico 5 J 'Sanchez Romero Carvajal'

Wereldberoemde ham met een zachte en nootachtige smaak

€ 12,50

Jamon Joselito

Hoge kwaliteit schouderham van pure bloedlijn Iberico varken

€ 13,50

Envy delicatessen

Steak tartaar in het groen, vinaigrette van tarwegras & kwartel ei...	€ 11,50
Oester Zeeuwse Platte, koolrabi, lente ui, yoghurt & sambai...	€ 11,50
Makreel, Noordzeekrab, rammenas, & limoenyoghurt...	€ 12,50
Buikspek met wortel, kool, sambal & sinaasappel...	€ 11,50
Gamba tartaar, knoflook, taugé, knolselderij & lardo...	€ 11,50
Zeebaars met knol, boleten & gefermenteerde knoflook...	€ 12,50
Tong, coquille, inktvisrisotto, zeekraal & waterkers...	€ 13,50
Mosselen en scheermes gemarineerd in gemberbier, sinaasappel & ziltige kruiden...	€ 11,50
Koningsboleten met anijspaddenstoel, miso & nori...	€ 10,50
Foie gras met gekarameliseerde appel, dragon & citrus...	€ 12,50
Anjou duif met maïs, kastanje, abrikoos & sherry...	€ 14,50
Snoekbaars met schorseneren, brandade, pancetta, truffel & Pernod..	€ 11,50
Kalfslende met artisjok, zwarte olijven, tomaat & beurre noisette balsamico...	€ 12,50
Short rib, aardpeer crème & Madeira jus...	€ 13,50

Envy kazen

(prijs per portie van 40 gram)

Kijsrood

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

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

€ 5,75

Pierre Robert

(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.

€ 6,75

Tynjetaler

(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.

€ 5,50

Saint Agur

(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.

€ 6,25

Bouygette

(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.

€ 6,75

Taleggio di Grotta

(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.

€ 5,50

Oude Geitenkaas

(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.

€ 6,25

Comté

(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.

€ 6,50

Envy desserts

Granité van peer en gel van peer en limoen...	€ 6,00
Bounty bonbon, kokos poeder & chocolade crumble...	€ 8,00
<i>Domaine Poudereux, Hors d'Age, 15ans (FRA)</i>	€ 9.50
- Grenache Noir	
Nutella, chocola, cashew & rijst	€ 8,00
<i>Domaine Poudereux, Hors d'Age, 15ans (FRA)</i>	€ 9.50
- Grenache Noir	
Muesli, honing, Pierre Robert & appelstroop...	€ 8,00
<i>Suggestie; Cypres de Climens, Climens a Barsac, sauternes</i>	€ 13,00
- Semilion	
Envy Dessert, verrassing van onze patissier...	€ 7,00

Vraag naar onze speciale digestieven voor bij de koffie.

Voor informatie over onze gerechten m.b.t. allergenen, vraag onze bediening.