

SEAFOOD BAR

Plateau fruit de mer **22,50**
diverse koude schaal- en schelpdieren
mosselen | kokkels | scheermessen | amandes | garnalen | huissalade |
wakame en 2 Gold beach oesters geserveerd op ijs

Fruit de mer "Babylon" **1 persoon 47,50**
2 personen 75,00
diverse koude schaal- en schelpdieren
mosselen | kokkels | scheermessen | amandes | garnalen | huissalade |
wakame | black tiger gamba | Gillardeau oester | Gold beach oester |
halve kreeft en queen crab | geserveerd op ijs

Gillardeau - nr. 3 **6 stuks 27,50**
Charente - Maritime, Frankrijk
mooie witte schelp met prachtig parelmoer
kruidig | zacht zilt | zoetje | fruitig | vlezig | harmonieus | hazelnoot aroma
Wijntip: Furmint | Carpinus | Hongarije 6

Gold beach - nr. 3 **6 stuks 19,50**
Normandië, Frankrijk
zoetige toets en enkele jodiumachtige tonen
Wijntip: Furmint | Carpinus | Hongarije 6

Baeri classic Franse kaviaar
blini | creme fraiche | citroen | eiwit | eigeel | bieslook | sjalot

Baeri 10 gram **25**
Baeri 30 gram **65**
Wijntip: Riesling | Markus Huls | Duitsland 7

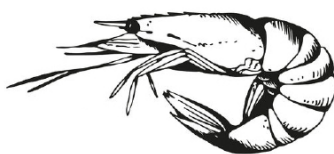
Halve gekookte kreeft met limoen mayonaise **15**

Hele gekookte kreeft met limoen mayonaise **30**
Wijntip: Chardonnay | Nekeas | Spanje 5

King crab poten in schaal met vadouvan mayonaise (100 gram) **15**
Wijntip: Fernão Pires | Ten Miles Bridge | Portugal 5

Sashimi tonijn | wakame | kikkoman | wasabi | gember **15**
Wijntip: Verdejo | Bodegas Eresma | Spanje 5

Sashimi zalm | ponzu | verse mierikswortel | sesam **15**
Wijntip: Fernão Pires | Ten Miles Bridge | Portugal 5



CHEF'S VERRASSINGSMENU

Drie gangen (voor - hoofd - dessert) **35**
Vier gangen (extra tussengerecht of kaas) **42**
Vijf gangen (inclusief tussengerecht en kaas) **48**
Begeleidend wijnarrangement (drie glazen) **17**

STARTERS

Babylon bite hapje van de chef **2**
lekker in combinatie met Furlan prosecco + 6

Ambachtelijk brood Vanmenno **6**
aïoli | kruidenboter | huisgemarineerde olijven | serranoham

Proeverij du chef **20**
12 luxe belegde crostini's
Wijntip: Pinot Grigio | Corte Moschina | Italië 6



VOORGERECHTEN

Eendenlever terrine **15**
brioche | waterkers | rode biet | balsamico gel
Wijntip: Riesling | Markus Huls | Duitsland 7

Gebakken coquilles **15**
bloedworst | gekarameliseerde appel | morille schuim | appelchips
Wijntip: Riesling | Markus Huls | Duitsland 7

Carpaccio Harry's bar **12**
Harry's bar dressing | rucola | pijnboompitten | Parmazaanse kaas
Wijntip: Fernão Pires | Ten Miles Bridge | Portugal 5

Extra optie: eendenlever krullen + 6
Extra optie: vers aan tafel geschaafde zwarte truffel + 6

Egg benedict **12**
groene asperge | avocado | gepocheerd ei | brioche |
Hollandaise saus | kastanje champignons
Wijntip: Pinot Grigio | Corte Moschina | Italië 6

Extra optie: baeri kaviaar 5 gram + 10

SOEP

Geroosterde tomaat | gerookte puntpaprika **6**
crème fraiche | gefrituurde basilicum | citroenrasp

Dagsoep | de bediening informeert u graag **6**

Bisque van Noordzeekrabben **12**
geslagen room | rivierkreeft

HOOFDGERECHTEN

VLEES

"De Jospier grill, een houtskool gestookte oven waarin al onze vleesgerechten op perfecte wijze bereid worden. Door de hoogwaardige houtskool en goede luchtregulatie ontstaat er een authentiek, sappig en heerlijk herkenbare smaak."

Gebakken eendenborst 25

kruidenlak | knolselderij crème | spruiten | hazelnoot |
pompoeen papier | saus van Texels skuumkoppe

Wijntip: Spätburgunder | Markus Huls | Duitsland 8

Tournedos van Ierse ossenhaas 26

pompoeen | pastinaak | bospaddenstoelen | smashed potatoes |
portjus

Wijntip: Tempranillo, Cabernet Sauvignon | Nekeas | Spanje 5

Extra optie: "surf en turf" + 3

gegrilde black tiger gamba

Extra optie: "Rossini" + 9

gebakken eendenlever | aan tafel geschaafde verse zwarte truffel

Varkenshaassaté 18

cassave chips | ananas | salade

Wijntip: Castelão | Ten Miles Bridge | Portugal 5

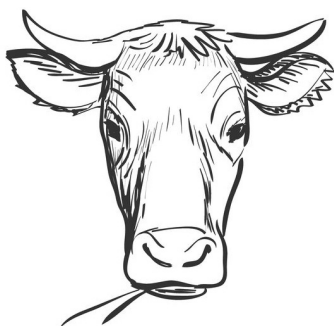
Babylon royal burger 16

brioche bol | "dubbeldoel" rundvlees | boerenkaas | tomatenrelish |
tomaat | komkommer | rode uien ringen | augurk | panchetta

Wijntip: Corvina, Cabernet Sauvignon e.a. | Corte Moschina | Italië 6

"Dry aged" vlees special de bediening informeert u graag dagprijs

Wijntip: laat u adviseren door onze sommelier



De DubbelDoel koe

Een deel van de Hollandse melkkoeien is na haar carrière als melkkoe erg geschikt om te zorgen voor een mooi stukje kwaliteitsrundvlees. Daarmee dienen deze koeien een dubbel doel, namelijk de productie van melk en van een goed stukje vlees. Hier komt de term **DubbelDoel koe** vandaan.

VIS

Dag verse vis dagprijs

neem een kijkje in onze seafood bar - de bediening informeert u graag

Bouillabaisse 24

dag verse vis | schaal- en schelpdieren | knoflook croutons | rouille

SALADES

Geitenkaas salade	15
Edmondse geitenkaas dadel-vijgen brood geitenkaas kroketjes walnoten appel pestodressing portstroop	
<i>Wijntip: Verdejo Eresma Spanje</i>	5
Caesar salade	15
little gem ei gebakken kippedijen uitgebakken spek Parmazaanse kaas ansjovis romige dressing	
<i>Wijntip: Verdejo Eresma Spanje</i>	5
Carpaccio salade	15
basilicumpesto pijnboompitten Grano Padano pesto dressing gedroogde tomaatjes	
<i>Wijntip: Pinot Grigio Corte Moschina Italië</i>	6
Salade van de zee	18
gerookte zalm tonijn sashimi noorse garnalen mosseltjes avocado mieriksworteldressing	
<i>Wijntip: Chardonnay Nekeas Spanje</i>	5
Poke bowl	15
Noorse garnalen zalm avocado wilde rijst gegrilde ananas wakame sesam edamameboontjes	
<i>Wijntip: Fernão Pires Ten Miles Bridge Portugal</i>	5

VEGETARISCH

Pompoen risotto	22
bospaddenstoelen mini chioglia bietjes geitenkaas	
<i>Wijntip: Cabernet Sauvignon, Tannat Garras by Joy Frankrijk</i>	5
Pastartaart	22
salie oude kaas jonge bladsla	
<i>Wijntip: Cabernet Sauvignon, Tannat Garras by Joy Frankrijk</i>	5

BIJGERECHTEN

Knapperige salade	5
Seizoensgroenten	4
Gebakken champignons	4



DESSERTS

Dame blanche Babylon style	8
vanille ijs slagroom warme chocoladesaus	
<i>Wijntip: Grenache Noir Caprices Frankrijk</i>	7
Tarte Tatin	8
goudrenette hazelnootijs vanille espuma	
<i>Wijntip: Furmint Late Harvest Carpinus Hongarije</i>	7
Chocolade bananen cheesecake	8
gezouten caramel likeur 43 ijs	
<i>Wijntip: Grenache Noir Caprices Frankrijk</i>	7
Peren parfait	8
gekarameliseerde walnoot kaneel hangop	
<i>Wijntip: Furmint Late Harvest Carpinus Hongarije</i>	7
Kaas van affineur "Bourgondisch life style"	14
selectie van 5 soorten kazen met vijgenchutney en tomatenjam	
<i>Wijntip: Colombard, ugni blanc, gros manseng Garras by Joy Frankrijk</i>	7
Scroppino	8
limoenijs vanille ijs vodka prosecco	
Bollen ijs per stuk	2
limoen ijs vanille ijs hazelnoot ijs liquer 43 ijs	

LEKKER VOOR BIJ DE KOFFIE

Verwennerij van de chef	9
Slagroomtruffels A.C. de Boer	p.st 1,2
5 stuks	5,5
Cheesecake	4
Hazelnootschuimgebak	3,5
Boeren appeltaart	4
Citroen meringue taart	4
Chocolade taart	4
Slagroom	1

