

Bistoria

Classics

Classic Oesters, 1/2 dozijn rode wijn azijn & sjalotje citroen.	€ 21,50
Gerookte zalm uit onze Bradley smoker zoet zure groenten dille crème venkel (keuze uit wit of bruin brood).	€ 17,50
Focaccia Spaanse tosti, chorizo Manchego kweeperen aioli.	€ 16,50
Bao bun met paddenstoelen teriyaki atjar koriander.	€ 14,50
Zeister '12-uurtje'- kleine uitsmijter Holtkamp kalfskroket en een soepje.	€ 14,50
Holtkamp kalfskroketten met boerenbrood en grove mosterd.	€ 11,00
Uitsmijter - keuze uit boerenham kaas bacon.	€ 11,00

Bistoria Top 6

Tijdens de lunch serveren wij een impressie van onze Bistoria menukaart.
Onze gerechten (€ 15,50 per gerecht) hebben tussengerecht portionering.

Een 3 gangen menu en een dessert of koffie naar keuze € 47,50.

Het lekkerste tussen de laagjes | zoete aardappel | truffel | waterkastanje | paddenstoelen bouillon. 

Tokyo Streetfood | Okonomayaki | gerookte sojasaus | radijzen | nori | ponzu. 

Steak Deluxe | steak tartaar | gepocheerde oester | limoen kaviaar | sambai | zilte groenten.

Oosterse baas | gepekeld zeebaars | hand van boeddha | zee egel | XO saus | kokos.

Noorse trots! | Skrei kabeljauw | zwarte knoflook | pied blue | kwartelei | eigenheimer.


Oma Vera's Rendang - Indische runderstoof | lontong | bananenblad | kokos sereh saus | zoet zuur.



Oma Vera heeft ook een vegetarische rendang op basis van spitskool en een frisse gemborsorbet.

Bistoria

Salades

- Gado Gado salade - haricots verts | tempeh | shiitake | taugé | pinda dressing.  € 15,50
- Kasteel Kerckebosch Salade Riche - een super-de-luxe salade met huisgerookte zalm | prosciutto di Parma | gamba | witvis | steak. € 27,00

Side dishes

- Bistoria brood met wisselende boters en olijfolie € 5,00
- Huisgemaakte funky & chunky frietjes. € 6,00
- Onze funky & chunky frieten met wisselende toppings. € 7,00
- Bistoria groenten, een bonte mix geroosterde veggies. € 7,50

Speedlunch

- Een dagelijks wisselend 2-gangen lunch menu, met de mooiste producten van de markt. De lunch kan binnen 1 uur geserveerd worden. € 35,00

De zoete afsluiting

- Kazen; 3 verschillende kaassoorten | bijpassend garnituur. € 9,50
De kazen wat uitbreiden? € 3,00 per soort
- Dessert van de dag; zoete verrassing van onze Pâtissier. € 9,50
- Huisgemaakte friandises; met koffie of thee naar keuze. € 7,50

Heeft u dieet wensen of allergieën? Onze medewerkers adviseren graag.

Bistoria

Classics


Classic Oyster, 1/2 dozen red wine vinegar & shallot lemon.	€ 21,50
Smoked salmon from our Bradley smoker sweet & sour vegetables dill cream fennel (choice of white or brown bread).	€ 17,50
Spanish focaccia sandwich, chorizo Manchego quinces aioli.	€ 16,50
Bao bun with mushrooms teriyaki atjar coriander.	€ 14,50
Complete lunch Zeist style - a little fried egg - Holtkamp veal croquette on country bread & a soup of the day.	€ 14,50
Holtkamp veal croquettes with country bread & course mustard.	€ 11,00
Fried eggs on country bread choice of farmers ham cheese bacon.	€ 11,00

Bistoria Top 6

During lunch we serve an impression of our Bistoria menu.

Our a bit smaller sized dishes are € 15,50 each.

A 3 course menu & a dessert or coffee of your choice € 47,50.

The tastiest things between the layers | sweet potato | truffle | water chestnut | mushroom broth. 

Tokyo Streetfood | Okonomayaki | smoked soy sauce | radishes | nori | ponzu. 

Steak Deluxe | steak tartare | poached oyster | lemon caviar | sambai | salty veggies.

Oriental bass | brined seabass | hand of Buddha | sea urchin | XO sauce | coconut.

Nordic pride! | Skrei cod | black garlic | pied blue mushroom | quail egg | potato.


Mama Vera's Rendang - Indonesian beef stew | nasi kuning | sweet & sour veggies | coconut sereh sauce.



Mama Vera also created a veggie version with oxheart cabbage and a ginger sherbet

Bistoria

Salades

Gado Gado salad - haricots verts | tempeh | shiitake | bean sprouts | peanut dressing.  € 15,50

Kasteel Kerckebosch Salade Riche - a super-luxury salad with home smoked salmon | prosciutto di Parma | King prawn | pan fried fish & steak. € 27,00

Side dishes

Bistoria bread with regularly changing butter & olive oil € 5,00

Homemade funky & chunky fries. € 6,00

Our homemade funky & chunky fries, with changing toppings. € 7,00

Bistoria vegetables, a colourful mix roasted veggies € 7,50

Speedlunch

A daily changing 2-course lunch menu, made with the best products on the market. Lunch can be served within 1 hour. € 35,00

The sweet ending

3 cheeses; our selection of Dutch cheeses with garnish. € 9,50

Prefer an extra cheese? € 3,00 extra

Dessert of the day; sweet surprise of our pastry chef. € 9,50

Homemade friandises; a nice selection of small pastry & sweets.
Served with coffee or tea. € 7,50

Do you have dietary requirements or allergies? Our employees are happy to advise.