

Diner

Leerlingenmaand

Chef-kok Richard en bedrijfsleider Jerrie vinden de ontwikkeling van jong talent erg belangrijk en daarom staat deze maand in het teken van onze leerlingen. De afgelopen weken zijn ze druk bezig geweest met de voorbereiding en hebben dit prachtige menu samengesteld. Van het bedenken, inkopen tot de bereiding van de gerechten is volledig het werk van de leerlingen. U kunt deze periode genieten van onderstaand leerlingenmenu.

3-gangen leerlingenmenu 44,00
Singapore seafood (gerecht van leerling Yoeri)
tonijn | krab | gamba | oosterse salade

Landswijn (gerecht van leerling Boris) 
zuurkool | aardappelcrème | champignonsaus
met gebakken eendenlever + 4,75

Tiramisu limoncello (gerecht van leerling Adem)
witte chocolade | mascarpone | Italiaans koekje | citroensorbet

4-gangen leerlingenmenu 56,00
+ **Tussengerecht**

Veluwse eend (gerecht van leerling Virgil)
gerookt | gekonfijt | Pedro Ximenez | brioche

Verrassingsmenu

Dagelijks serveren wij een wisselend verrassingsmenu. Een culinair menu waar ons keukenteam al haar creativiteit in kwijt kan, bestaande uit gerechten die niet op de kaart staan. Uiteraard houden wij rekening met uw wensen en/of allergieën.

3-gangen verrassingsmenu 39,50
4-gangen verrassingsmenu 47,50
5-gangen verrassingsmenu 55,00

De gerechten uit het verrassingsmenu zijn ook als los gerecht te bestellen.

Wijnarrangement

Combineer uw diner of verrassingsmenu met een passend wijnarrangement:

Bijpassend glas vanaf 7,00
2-glazen wijnarrangement 14,50
3-glazen wijnarrangement 21,50
4-glazen wijnarrangement 28,50
5-glazen wijnarrangement 35,50

De wijnarrangementen zijn ook als halve glazen te bestellen.

Voor- & tussengerecht

Alle voorgerechten worden geserveerd met (glutenvrij) brood

Marbré  
groenten | geitenkaas | rode pesto | olijf 12,50 / 10,00


Singapore seafood
tonijn | krab | gamba | oosterse salade 14,50 / 12,00

Bouillabaisse (soep)
Noordzeevis | schaaldieren | schelpdieren 13,50 / 11,50



Tom ka kai (soep)
kip | kokos | citroengras | koriander 9,75 / 8,00

MRJ carpaccio 
zwarte knoflook | truffelcrème | rucola 14,00 / 12,00

Veluwse eend 
gerookt | gekonfijt | Pedro Ximenez | brioche 14,50 / 12,00

Verrassing 
voorgerecht uit het verrassingsmenu 11,50 / 10,00

De voorgerechten kunnen ook als tussengerecht besteld worden. Deze prijs staat vermeld in het **oker**.

 (kan als) groentegerecht
 gerecht met ingrediënt(en) uit de streek

“ *Onze naam is niet voor niets Zuiver. Wij hechten grote waarde aan goede producten, liefst zoveel mogelijk van het seizoen, uit de regio en met liefde gemaakt. Daarom hebben we vis op onze kaart afkomstig van duurzame visserij met MSC keurmerk (Marine Stewardship Council).* ”



Hoofdgerecht

Sukadesteak

geroosterde groenten | aardappelgratin | rode wijnsaus
met gebakken eendenlever 26,00
+ 4,75

Landzwijn

zuurkool | aardappelcrème | champignonsaus
met gebakken eendenlever 23,50
+ 4,75

Hollands lam

schouder en bout | gekarameliseerde groenten | stoofjus
met gebakken eendenlever 25,00
+ 4,75

Gegratineerde cannelloni

truffelkaas | bospaddenstoel | roomsaus 19,50

Dorade

gele rijst | groene groenten | kokos | chili | atjar
met gebakken coquille 24,50
+ 6,50

Makreel

rozemarijnaardappel | ratatouille | tomatensaus
met gebakken coquille 23,00
+ 6,50


Verrassing

hoofdgerecht uit het verrassingsmenu 23,00

Kindergerechten

Restaurant Zuiver heeft ook van alles in huis voor kinderen. Speciaal voor de culinaire kinderen onder ons zijn de meeste gerechten ook als kinderportie te bestellen. Uiteraard kunnen kinderen ook kiezen voor Franse frieten met snack en salade.

 (kan als) groentegerecht

 gerecht met ingrediënt(en) uit de streek

“ Naast lekker eten, kunt u bij Restaurant Zuiver ook genieten van heerlijke wijnen. Ons team vertelt u graag meer over onze wijnen en helpt u graag met een bijpassende wijn voor de beste wijn-spijs combinatie. Benieuwd welke wijnen wij schenken? Vraag naar onze uitgebreide wijnkaart. ”

Heeft u een allergie? Meld het ons

Nagerecht

Zuiver snoepen

wisselend | zoet | van het seizoen 12,50

Caribisch eiland

tropisch fruit | palmblad | spekkoek | kokos 9,50

Tiramisu limoncello

witte chocolade | mascarpone | Italiaans koekje | citroensorbet 9,50

Fair trade chocolade

gepocheerde peer | chocoladesaus | perensorbet 10,00

Europese kaas

vijf kazen | rinse appelstroop | noten-vijgenbrood 14,50

Verrassing

nagerecht uit het verrassingsmenu 9,00

Friandises

wisselend | zoet | voor bij de koffie of thee 4,75 p.p.

“ Restaurant Zuiver bestaat 10 jaar. Alweer tien jaar geleden opende Restaurant Zuiver haar deuren op industrieterrein Haarrijn-De Wetering. Voor veel mensen was het lang ‘het best bewaarde geheim van Leidsche Rijn’ maar nu tien jaar later uitgegroeid tot een drukbezocht en bruisend restaurant. ”

‘Zuivere’ koffie

Zuivere koffie

Frangelico | Grand Marnier | room 7,75

Irish

Irish whiskey | basterdsuiker | room 7,75

Spanish

Tia Maria | room 7,75

French

Grand Marnier | room 7,75

Brasilian

Tia Maria | Grand Marnier | room 7,75

Italian

Amaretto | room 7,75