LUNCH

11u tot 17u

LUNCH

11u - 17u
op wit of bruin brood

UITSMIJTER	**8.5**
+ bacon • champignon • tomaat • kaas • ham	**+1.5 p.s.**
+ gerookte zalm	**+3**
BOERENOMELET bacon • groenten • kaas	**14.5**
OMELET GEROOKTE ZALM	**14.5**
AVOCADO EGG TOAST	**10.5**
gepocheerd ei met avocado op toast	
+ gerookte zalm	**+3**
+ Beenham & Hollandaisesaus	**+3**
TOSTI	
kaas	**6.5**
ham • kaas	**6.5**
mozzarella • tomaat • pesto	**7**
HAMBURGER runderburger • bacon • smokey bbq saus	**14.5**
+ gebakken Haags eitje	**+1.5**
BIEFSTUK JUS MET BROOD	**19.5**
+ frietjes	**+4**

SANDWICHES

11u - 17u

wit of bruin brood

OUDE "HAAGSCHE" KAAS sla • cornichons • grove mosterd	**8**
WARME BEENHAM mosterdmayonaise	**10.5**
TONIJNSALADE limoenmayonaise • rode ui • bieslook • appel	**10.5**
RUNDERCARPACCIO parmezaan • truffel mayonaise	**11**
CRABBY SALMON gerookte zalm • krabsalade • lenteui • kappertjes	**11.5**
CRUNCHY CHICKEN avocado • wakame • sesam • rode peper • shiracha	**11**
GEITENKAAS UIT DE OVEN geroosterde walnoten • gekarameliseerde rode ui	**11.5**
SPICEY CHICKEN komkommer • zoetzure rode ui	**10.5**
BIEFSTUKREEPJES parkersaus • gekarameliseerde ui	**13.5**
2 HAAGSCHE KROKETTEN OP BROOD keuze uit vlees of vega garnalen	**9.5** **+ 2**
12-UURTJE soep van de chef • sandwich tonijnsalade of carpaccio • vleeskroket	**14**
ROMIGE MOSTERSOEP MET SPEKJES EN BOSUI ook vegetarisch mogelijk	**8.5**
GEGRATINEERDE FRANSE UIENSOEP	**8.5**

SALADES

hele dag

PARKER WINTERSALADE
warme geitenkaas • geroosterde pompoen • gekarameliseerde walnoten **16.5**

CAESAR SALADE
crunchy chicken • gepocheerd ei • bacon • ansjovis • parmezaan **16.5**

BEEF TATAKISALADE
komkommer • ponzu • sesamzaadjes • rode peper **17**

FLAMMKUCHEN

hele dag

ELZASSER
crème fraîche • hamreepjes • bacon • uien **13.5**

CAPRESE
pesto • mozzarella • cherrytomaat • pijnboompitten **13.5**

GEROOKTE ZALM
crème fraîche • rode ui • dille **14.5**

GEITENKAAS
honing • vijg • walnoten **14.5**

WEEKSPECIALS

dinsdag en woensdag:

Spareribs all you can eat

24.5

donderdag:

Burger Thursday

17.5

vrijdag:

Cocktail Friday

9

zaterdag:

flammkuchen Samstag

12

BORRELEN

hele dag

PARKER BOURGONDISCHE BORRELPLANK **27.5**
brood • rilettes de canard • oude haagsche kaas • buikspek • wildpaté • chorizoworstjes • grillworst • cornichons • zilveruitjes • kruidenboter

PARKER PLATEAU **25.5**
brood met smeersels • bitterballen • olijven • nacho's • zoete aardappelfriet • crunchy chicken • calamaris

BITTERGARNITUUR (12 ST.) **14.5**

LA TRAPPE BIERPLANK
3 La Trappe bieren van de tap met 3 bierbitterballen
15.5

WIJNEN•WIJNEN•WIJNEN
4 huiswijnen met een bijpassende hapjes
26.5

BORRELHAPPEN

hele dag

BROOD MET SMEERSELS	**6.5**
OUDE 'HAAGSCHE' KAAS	**6.5**
RUNDERBITTERBALLEN	**7.5**
VEGAN BITTERBALLEN	**8**
OUDE KAASSTENGELS	**8**
LA TRAPPE BIER BITTERBALLEN	**8**
CHORIZO WORSTJES	**8.5**
SPICEY CHICKEN BITES SHIRACHA	**9.5**
CHICKEN WINGS "BUFFALO STYLE"	**11**
NACHO'S UIT DE OVEN	**11**
CALAMARIS MET AIOLI	**9.5**
TEMPURA SHRIMPS MET SHIRACHA	**9.5**
ZOETE AARDAPPELFRIET MET TRUFFELMAYO & GRANA PADANO	**8**
KAASPLANK MET VIJGENBROOD EN CHUTNEY	**16.5**

CADEAU TIP!!!

Verras iemand met een kadobon van Parker BistroBar.
Leuk om te geven, nog leuker om te krijgen!!

IETS TE VIEREN?

Verjaardag, jubileum, bedrijfsborrel, familiefeest of een gezellig samenzijn?
Bij Parker BistroBar maken we er graag iets bijzonders van.

LATEN WE JE VERRASSEN!!

Regelmatig hebben we wisselende specials, seizoensgerechten en leuke acties. Vraag er gerust naar bij onze bediening.

DINER

hele dag

Stel zelf uw 3-gangenmenu samen met keuze uit voor, hoofd en nagerecht

vanaf

€ 42.50

(dinsdag en woensdag € 39,50)

VOORGERECHTEN

hele dag

BROOD MET SMEERSELS
Versgebakken breekbrood, geserveerd met huisgemaakte smeersels — **6.5**

ROMIGE MOSTERDSOEP
fluweelzachte mosterdsoep afgemaakt met krokante spek en bosui. Eventueel vegetarisch verkrijgbaar — **8.5**

GEGRATINEERDE FRANSE UIENSOEP — **8.5**

GEROOKTE ZALM OP TOAST
Fijne gerookte zalm op krokante toast, met rode ui, mierikswortel, dille en kappertjes — **13.5**

RUNDERCARPACCIO
Dun gesneden rundercarpaccio met truffelcrème, balsamico, geroosterde pijnboompitten en Grana Padano — **14.5**

TONIJNTARTAAR
Vers bereide tonijntartaar met avocado, wakame, ponzu en geroosterd sesamzaad — **14.5**

GARNALENKROKETJES
Krokant gebakken garnalenkroketjes, geserveerd met frisse limoenmayonaise en gefrituurde peterselie — **14.5**

COQUILLES
Op de plaat gebakken coquilles met doperwtencrème en krokante pancettasnippers — **15.5**

DUO VAN EEND EN WILD
Eenderilettes en ambachtelijke wildpate geserveerd met cranberrycompote en geroosterde brioche — **15.5**

CAMEMBERT UIT DE OVEN
Warm uit de oven geserveerde camembert met honing en geroosterde walnoten — **13.5**

FLAMMKUCHEN

ELZASSER — **13.5**
crème fraîche • hamreepjes • pancetta • uien •

CAPRESE — **13.5**
pesto • mozzarella • cherrytomaat
• pijnboompitten

GEROOKTE ZALM — **14.5**
crème fraîche • rode ui • dille

GEITENKAAS — **14.5**
honing • vijg • walnoten

SALADES

PARKER WINTERSALADE — **16.5**
warme geitenkaas • geroosterde pompoen •
gekarameliseerde walnoten

CAESAR SALADE — **16.5**
crunchy chicken • gepocheerd ei • bacon • ansjovis •
parmezaan

BEEF TATAKISALADE — **17**
komkommer • ponzu • sesamzaadjes • rode peper

DINER

hele dag

SPARERIBS HOT OF SWEET
In de oven gegaarde spareribs, langzaam bereid en rijkelijk gelakt met een pittige of zoete marinade **25.5**

PARKER BURGER
Sappige runderburger met gesmolten cheddarkaas, krokante bacon en onze smokey burgersaus **20.5**

KIPPENDIJSATE
Gemarineerde kippendijsaté van de grill, geserveerd met friszoet zoetzuur van komkommer en krokante kroepoek **20.5**

SLOW COOKED RUNDERSUKADE
Botermalse rundersukade, langzaam gegaard voor een volle en rijke smaak **24.5**

STEAK BEARNAISE
Diamanthaas geserveerd met een klassieke romige béarnaisesaus **23.5**

HERTENBIEFSTUK RODE PORTSAUS + 2,5
Malse hertenbiefstuk met een verfijnde saus van rode port. Een heerlijke combinatie van wild en rijke smaken **27.5**

SURF EN TURF SPIES DE LUXE + 2.5
Een verrassende combinatie van vlees en zeevruchten, geserveerd als luxe spies **26.5**

alle bovenstaande gerechten worden met bijpassende garnituur geserveerd

DINER

hele dag

ZEEBAARSFILET

Op de huid gebakken zeebaarsfilet met een zachte, romige saus van mosterd en verse dille **24.5**

TONIJNSTEAK +2,5

Kort gebakken tonijnsteak met een frisse citroenboter **26.5**

ZEEWOLF

In de roomboter gebakken zeewolffilet met een verfijnde wittewijnsaus en verse citroen **25.5**

GAMBA'S IN DE KNOFLOOK-CITROENBOTER

Sappige gamba's, gebakken in geurige knoflook-citroenboter **25.5**

ZALM EN SCAMPI'S KREEFTENSAUS + 2,5

Malse zalmfilet en sappige scampi's, geserveerd met een kreeftensaus **27.5**

KAASFONDUE MET BROOD EN CRUDITE

Kaasfondue geserveerd met vers breekbrood en crudite **23.5**

RIGATONI ALLA BURRATA

Rigatoni in een tomatensaus, geserveerd met romige burrata, geroosterde pijnboompitten en verse basilicum **22.5**

alle bovenstaande gerechten worden met bijpassende garnituur geserveerd

DESSERTS

kan ook gewoon de hele dag

CAFE GLACE — **9.5**
Een heerlijke combinatie van romig vanille-ijs en rijke koffiesmaak

WAFELS MET WARME KERSEN EN VANILLEIJS — **10.5**
Versgebakken wafels, geserveerd met warme kersen en vanille-ijs

CRÈME BRÛLÉE MET STOOFPEER — **9**
Klassieke romige crème brûlée met een krokant gekaramelliseerd suikerlaagje, geserveerd met zachte stoofpeer

TARTE TATIN MET KARAMELIJS — **10.5**
Franse omgekeerde appeltaart met warme gekaramelliseerde appel, geserveerd met karamelijs

CHOCOLADE TRIFLE — **10**
Een verleidelijk dessert met verschillende lagen chocolade en verrassende texturen

KAASPLANK MET VIJGENBROOD — **+ 5** — **16.5**
Een selectie van bijzondere kazen, geserveerd met vijgenbrood en bijpassende chutney

BONBONNETJES — **6.5**
Een kleine selectie verfijnde bonbons, heerlijk bij de koffie of als zoete afsluiter

Nog iets lekkers erbij?

CALEM PORTO 10 YEARS OLD — **6.2**
Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional • Douro • Portugal

ALVARO DOMECQ VIÑA 98 PEDRO XIMENEZ — **6**
100% Pedro Ximenez • Jerez • Spanje

COFFEE SPECIALS

+ 5,00

ITALIAN
Disaronno

FRENCH
Grand marnier

IRISH
Whiskey

SPANISH
Tia maria

PARKER
Frangelico

9.5



ESPRESSO MARTINI
Vodka • koffielikeur • espresso • suikersiroop

11.5

PARKER KIDS

DINSDAG EN WOENSDAG GRATIS

bij diner volwassenen (1 kindermenu per volwassenen)

hele dag

BITTERBALLEN SPIES

of

BIEFSTUKJE

of

SPARERIBS



met frietjes & appelmoes
+ een ijsje toe!

11