

## NAGERECHTEN

DADELBROWNIE 6.9  
*met karamel en dadelijs*  
Soneto Ruby Reserva | Amstel Bock 2019

DREO MOUSSE 6.9  
*met witte chocolade, chocoladeschotsen en bramensorbetijs*  
Rivesaltes Ambré | Kriek Boon

AARDBEIEN PARFAIT 6.9  
*met bosvruchten en huisgemaakte meringue*  
Raimun Néctar | Oedipus Mannenliefde

SPAANSE FLAN 6.9  
*met yoghurtijs*  
Raimun Néctar | Rochefort 8 Trappist

LEKKERNIEN 8.9  
*variatie van desserts*  
prijs per persoon, vanaf twee personen te bestellen

KAAS PLATEAU 11  
*selectie van harde en zachte kazen met huisgebakken kruidkoek*

## DESSERT WIJN

RAIMUN NÉCTAR, sinforiano (verdejo, moscatel) 6.5  
*VT Castilla y León, Spanje*

DON PX BODEGAS, Toro Albalá (pedro ximenez) 6.5  
*Mantilla Mariles, Spanje*

RIVESALTES AMBRÉ, les vignerons des albères 8.5  
*(grenache gris, genache noir)*  
*7 jaar houtrijping, Frankrijk*

## WIJNARRANGEMENT

3-GANGEN 19.5  
*Wijnen behorend bij uw  
voorgerecht, hoofdgerecht en nagerecht*

4-GANGEN 25  
*Wijnen behorend bij uw  
voorgerecht, soep, hoofdgerecht en nagerecht*

5-GANGEN 30  
*Wijnen behorend bij uw  
voorgerecht, soep, tussengerecht, hoofdgerecht en nagerecht*

## SPECIALS

IRISH COFFEE 6.7  
*Ierse whiskey, bruine basterdsuiker  
en ongezoete room*

ITALIAN COFFEE 6.7  
*Amaretto, bruine basterdsuiker  
en ongezoete room*

FRENCH COFFEE 6.7  
*Grand Marnier en ongezoete room*

SPANISH COFFEE 6.7  
*Tia Maria en ongezoete room*

UBICA COFFEE 9.7  
*ABC-tje, met Amaretto, Baileys en Cointreau*

## PORT

SONETO GESPROVE – ruby reserva 6.5  
*vol-rood fruit-soepele tannines*

SENETO GESPROVE – tawny reserve 7.5  
*rijp fruit-fris-kruidig*

SENETO GESPROVE – 10 years old tawny 9.5  
*gedroogd fruit-caramel-cacao-soepele tannines*

## BIERARRANGEMENT

3-GANGEN 14  
*Bieren behorend bij uw  
voorgerecht, hoofdgerecht en nagerecht*

4-GANGEN 18.5  
*Bieren behorend bij uw  
voorgerecht, soep, hoofdgerecht en nagerecht*

5-GANGEN 22.5  
*Bieren behorend bij uw  
voorgerecht, soep, tussengerecht, hoofdgerecht en nagerecht*

# UBICA

EST. 2014



## Menukaart

Hiernaast hebben wij een ruime sortering digestieven. Een lekkere aanvulling bij uw koffie of thee.

## VOORGERECHTEN

### CARPACCIO VAN WEIDERUND 10.9

*met rucola, parmezaanse kaas, rode ui, kappertjes, pijnboompitten en truffelmayonaise*  
Domaine Teston Merlot | Palm Spéciale Belge Ale

### TARTAAR VAN OSSENHAAS 10.5

*met sjalotjes, bieslook en augurk geserveerd met kwartelei en gekruide toast*  
Stokhem Pinot Noir Limburg | Oedipus Mannenliefde

### MEDITERRAANSE GAMBA'S 10.5

*met couscoussalade en bietenstroop*  
Empordàlia Sinols Blanc | Jopen Life's A Beach

### OOSTERS GEMARINEERDE ZALM 9.9

*geserveerd met glasnoedels, wakame salade, tobiko kaviaar en wasabi mayonaise*  
Villa Medici Pescarete Bianco | Brand Urtyp Pilsener

### GEVULDE TOMAAT 9.7

*gevuld met burrata, pijnboompitten, geroakte amandelen, en balsamico siroop*  
Marrone Tartufo Bianco | Affligem Tripel

### ROULEAUX VAN GEGRILDE COURGETTE 9.1

*met avocado, rode ui, brunoise van vleestomaat, macadamianoten en kruidensalade*  
Villa Medici Pinot Grigio | Vedett Blond

### SALADE CAPRESE 8.7

*van perzik met rucola, pijnboompitten en krokante mozzarella*  
Stokhem Blanc de Noir Limburg | Oedipus Mannenliefde

## KLASSIEKERS

### KIPSATÉ 16.5

*gemarineerde kipsaté, zoetzure prei, kroepoek, sla, satésaus en kruidenfrites*  
Esperanza Verdejo Viura | Erdinger Hefeweizen

### HAMBURGER UBICA 14.9

*hamburger van 100% rundvlees, ui, augurk, tomaat, spek, kaas, sla en kruidenfrites*  
Fleurie Chardonnay Viognier | Ubica Weizen IPA

### MAALTIJDSALADE WEIDERUND CARPACCIO 16.5

*met parmezaanse kaas, geroosterde pijnboompitten, kappertjes, rode ui en truffelmayonaise*  
Villa Wolf Pinot Noir | Amstel Bock

### MAALTIJDSALADE GEITENKAAS 15.9

*gemengde salade, geitenkaas, appel, rode ui, walnoten en honing*  
Corette Viognier | Straffe Hendrik Tripel

### MAALTIJDSALADE VIS 17.9

*frisse salade met diverse soorten vis, schaaldieren en komkommerdressing*  
Domaine St Felix Rosé | La Chouffe Blond

## HOOFDGERECHTEN

### TOURNEDOS 25.5

*met gebakken ui, gepofte banken, seizoensgroenten, schorseneren chips en truffeljus*  
Marrone Tartufo Nero | Erdinger Pikantus

### KALFSOESTER 24.5

*met aardappel-knolselderij gratin, seizoensgroenten en jus de veau*  
Adelum Roble | Jopen Code Geel

### EENDENBORST 19.9

*op de huid gebakken met gewakte rijst, seizoensgroenten en balsamicojus*  
Primitivo Salento | Tripel Karmeliet

### GEBAKKEN SLIPTONG 18.9

*met krieltjes, prei, broccoli, courgette, haricots verts en kruidenvinaigrette*  
Grüner Veltliner Reserve | Jopen Adriaan Wit

### ZEEBAARS 19.5

*met gepofte bataat, ratatouille en schuim van beurre rouge*  
Marrone Tartufo Bianco | La Chouffe Blond

### GROENTE TARTIFLETTE 17

*met gebakken spinazie, walnoten en gesmolten camembert*  
Chateau Laffitte-Teston Erica | Brugse Zot Blond

### SPINAZIE-COURGETTE TORTILLA 16.5

*geserveerd met geraspte kaas, feta, ui, huisgemaakte chips en schuim van komkommer*  
Empordàlia Sinols Blanc | Westmalle Trappist Tripel

## CHEF'S CHOICE

### CHEF'S CHOICE, 3-GANGEN 29.5

*voorgerecht, hoofdgerecht en nagerecht*

### CHEF'S CHOICE, 4-GANGEN 32.5

*voorgerecht, soep, hoofdgerecht en nagerecht*

### CHEF'S CHOICE, 5 -GANGEN 37.5

*voorgerecht, soep, tussengerecht, hoofdgerecht en nagerecht*

## EXTRA'S

### KRUIDENFRITES OF SALADE 3.1

*extra bij te bestellen*

Onze gerechten worden met de grootste zorg samengesteld. In de gerechten op deze kaart kunnen sporen voorkomen van allergenen zoals noten, gluten, vis, schaaldieren, eieren, melk of soja. Vanzelfsprekend houden wij, indien bij ons bekend, rekening met uw allergie.