

# joseph

BAR BISTRO

## Aperitief

Brood met dips 6  
Pata Negra 13  
Bruschetta 10  
Hartige Hangop 8

## VOORGERECHTEN

### Vlees

<b>Joseph Carpaccio</b> <b>KLASSIEKER!</b>	14.5
Klassieker van Joseph met pesto of truffle mayonaisse	
<b>Steak Tartaar</b>	15
Piccalilly mayonnaise en gedroogde ei dooier	
<b>Beef Tataki</b>	15
Dun gesneden rundvlees in yuzu dressing	
<b>Chicken &amp; Waffles</b> <b>COMFORT TIP!</b>	14
Hollandse stroop	
<b>Gebakken Kippenlevertjes</b>	12.5
Appelstroop	
<b>ESCARGOTS</b> <b>KLASSIEKER!</b>	18
Klassieke stijl met kruidenboter	

### Vis

<b>Spicy Surf &amp; Turf</b>	15
Dun gesneden tonijn en rundvlees op gefrituurde rijst met zuur en spicy mayo	
<b>Tonijn Tataki</b>	15
Dun gesneden tonijn in ponzu dressing	
<b>Gamba's</b>	14
In pittige knoflookolie	
<b>Vitello Tonnato</b>	17
Geschroeide tonijn met gegrilde kalfs Rib-eye	
<b>Garnalen Tompouche</b> <b>TIP VAN DE CHEF!</b>	**15
Met avocadocreme	

### Vegetarisch

<b>Dagsoep</b>	dag prijs
Wisselend	
<b>Champignons Aioli</b>	13.5
Uit de oven in knoflooksaus, gratineerd met Parmezaanse kaas	
<b>Burrata</b>	12
Met geschaafde tomaat	
<b>Vega Tompouche</b>	**14
Met avocado, noten en truffelmayonaisse	

Onze gerechten zijn ook te bestellen in  
kids/bypass portie \*\*uitgezonderd

## Wijntips

### Voorgerechten

<b>Steak Tartaar</b> <b>Gamay Noir</b>	8/glas
Frankrijk, Beaujolais, Gamay noir. Rood fruit, fijne tannines. <b>Classic meets unique</b>	
<b>Chicken &amp; Waffles</b> <b>Vinas del Vero Finva La Piedra</b>	8/glas
Spanje, Somontano, Gewürztraminer. Bloemig, soepel, vol. <b>Food &amp; Wine for the soul!</b>	
<b>Escargots</b> <b>Optium Chardonnay Barrel Aged</b>	7/glas
Spanje, Somontano, Chardonnay. Aromatisch, eikenhout, vanille. <b>Fat &amp; Burgundy</b>	
<b>Garnalen Tompouche</b> <b>Boschendal 1685 Grande cuvée</b>	7.5/glas
Zuid-Afrika, Boschendal, Sauvignon Blanc. Tropisch fruit, limoen, groene vijgen. <b>De Goede Hoop</b>	

### Hoofdgerechten

<b>Rib-Eye</b> <b>Bodega Norton Finca La Colonia Malbec</b>	6/glas
Argentinië, Medoza, Malbec. Vol, zwart fruit, viooltjes. <b>Carnivor Favorite</b>	
<b>Tonijnsteak</b> <b>Spätburgunder Trocken</b>	8/glas
Duitsland, Rheinhessen, Spätburgunder. Droog, donker fruit, fluweelzacht. <b>Finesse &amp; Flavour</b>	
<b>Tagliatelle Parmigiano</b> <b>Antinori Péppoli Chianti Classico</b>	9/glas
Italië, Toscane, Sangiovese. Bosbessen, toast, cacao. <b>Classy &amp; Comfort</b>	

## DESSERTS

<b>Scroppino</b>	6.5
Huisgemaakt limoensorbetijs met prosecco en vodka	
<b>Espresso Martini</b>	12.5
Koffie cocktail met Kahlua en vodka	
<b>Torta Toffee</b>	9.5
Met pecannoten	
<b>Italiaanse Liefde</b>	9.5
Amore	
<b>Hangop</b>	dag prijs
Met fruit uit seizoen	
<b>Lavacake</b>	10.5
<b>Kaasplank</b>	dag prijs
<b>Coffee SPECIALS</b>	7.5
Irish/Spanish/Italian/French	

## HOOFDGERECHTEN

### Vlees

<b>Ossenhaas Curry</b>	**22.5
Gele curry met kokosroom, Spaanse peper en koriander	
<b>Rib-Eye</b>	**30
Gegrild met gebakken ui, spek en champignons	
<b>Saté</b>	19.5
Keuze uit kippendij of varkenshaas Met atjar, cassave kroepoek en pittige satésaus	
<b>Spareribs</b>	21.5
Keuze uit zoet of pittig	
<b>Joseph Burger</b>	18.5
200 gr. Black Angus met oude kaas, Hollandse tomaat, augurken relish en uiencompote	

### TOURNEDOS JOSEPH

#### WERELDBEROEMD IN HOOFDDORP!

Met pittige, truffel of sambaljus	**32.5
• Rossini	9
• Geschaafde truffel	6
• Kippenlevertjes	4

### Vis

<b>Tonijnsteak</b> <b>TIP!</b>	28.5
Furikake en sesamdressing	
<b>Slibtong</b>	29.5
Gebakken in boter	
<b>Vis Curry</b>	26.5
Gele curry met kokosroom, Spaanse peper en koriander	

### Vegetarisch

<b>Tagliatelle Parmigiano</b> <b>TIP!</b>	20
Aan tafel bereid uit kaaswiel	
• Truffel	6
• Cognac	**4
<b>Truffel Risotto</b>	22.5
Met gebakken paddenstoelen	
<b>Tempeh Curry</b>	23.5
Met seizoen groente in gele curry	

### Sides

Gebakken bonen, champignons, ui en spek	7
Gepofte aardappel met creme fraiche en bieslook	8
Zoete aardappel friet met truffel mayo	8
Friet	4.5
Caesar salade	6.5
Seizoensgroente	7

# joseph

BAR BISTRO

## Apéritif

Bread with dips 6  
Pata Negra 13  
Bruschetta 10  
Savory Hangop 8

## STARTERS

### Meat

<b>Joseph Carpaccio</b> <b>CLASSIC!</b>	14.5
Joseph's classic with pesto or truffle mayonnaise	
<b>Steak Tartare</b>	15
Piccalily mayonnaise and dried egg yolk	
<b>Beef Tataki</b>	15
Thinly sliced beef in yuzu dressing	
<b>Chicken &amp; Waffles</b> <b>COMFORT TIP!</b>	14
Dutch syrup	
<b>Pan-fried Chicken livers</b>	12.5
Apple syrup	
<b>ESCARGOTS</b> <b>CLASSIC!</b>	18
Classic style with garlic butter	

### Fish

<b>Spicy Surf &amp; Turf</b>	15
Thinly sliced tuna and beef on fried rice with pickles and spicy mayo	
<b>Tuna Tataki</b>	15
Thinly sliced tuna in ponzu dressing	
<b>Shrimps</b>	14
In spicy garlic oil	
<b>Vitello Tonnato</b>	17
Seared tuna with grilled Rib-eye	
<b>Shrimp Tompouche</b> <b>TIP OF THE CHEF!</b>	**15
With avocado cream	

### Vegetarian

<b>Soup of the Day</b>	dag prijs
Changes regularly	
<b>Mushrooms Aioli</b>	13.5
Oven-baked in garlic sauce, gratinated with Parmesan cheese	
<b>Burrata</b>	12
With shaved tomato	
<b>Vega Tompouche</b>	**14
With avocado, nuts and truffle mayonnaise	

Our dishes are also available in kids/bypass portions \*\*excluded

## Wine Tips

### Starters

<b>Steak Tartare</b> <b>Gamay Noir</b>	8/glass
France, Beaujolais, Gamay noir. Red fruit, soft tannins. <b>Classic meets unique</b>	
<b>Chicken &amp; Waffles</b> <b>Vinas del Vero Finva La Piedra</b>	8/glass
Spain, Somontano, Gewürztraminer. Floral, smooth, full. <b>Food &amp; Wine for the soul!</b>	
<b>Escargots</b> <b>Optium Chardonnay Barrel Aged</b>	7/glass
Spain, Somontano, Chardonnay. Aromatic, oak, vanilla. <b>Fat &amp; Burgundy</b>	
<b>Shrimp Tompouche</b> <b>Boschendal 1685 Grande cuvée</b>	7.5/glass
South Africa, Boschendal, Sauvignon Blanc. Tropical fruit, lime, green figs. <b>The Good Hope</b>	

### Main Courses

<b>Rib-Eye</b> <b>Bodega Norton Finca La Colonia Malbec</b>	6/glass
Argentië, Medoza, Malbec. Full-bodied, black fruit, violets. <b>Carnivor Favorite</b>	
<b>Tuna Steak</b> <b>Spätburgunder Trocken</b>	8/glass
Germany, Rheinhessen, Spätburgunder. Dry, dark fruit, velvety soft. <b>Finesse &amp; Flavour</b>	
<b>Tagliatelle Parmigiano</b> <b>Antinori Peppoli Chianti Classico</b>	9/glass
Italy, Toscane, Sangiovese. Blueberries, toast, cocoa. <b>Classy &amp; Comfort</b>	

## DESSERTS

<b>Scroppino</b>	6.5
Homemade lime sorbet with prosecco and vodka	
<b>Espresso Martini</b>	12.5
Coffee cocktail with Kahlua and vodka	
<b>Toffee Cake</b>	9.5
With pecannuts	
<b>Italian Love</b>	9.5
Amore	
<b>Hangop</b>	dag prijs
With seasonal fruit	
<b>Lavacake</b>	10.5
<b>Cheese Platter</b>	dag prijs
<b>Coffee SPECIALS</b>	7.5
Irish/Spanish/Italian/French	

## MAIN COURSES

### Meat

<b>Beef Curry</b>	**22.5
Yellow curry with coconut cream, Spanish pepper, and coriander	
<b>Rib-Eye</b>	**30
Grilled with fried onion, bacon, and mushrooms	
<b>Satay</b>	19.5
Choice of chicken thigh or pork tenderloin With atjar, cassava crackers, and spicy satay sauce	
<b>Spareribs</b>	21.5
Choice of sweet or spicy	
<b>Joseph Burger</b>	18.5
200 gr. Black Angus with aged cheese, Dutch tomato, pickles relish, and onion compote	

### TOURNEDOS JOSEPH

WORLD FAMOUS IN HOOFFDORP!

With spicy, truffle, or sambal gravy	**32.5
• Rossini	9
• Shaved truffle	6
• Chicken livers	4

### Fish

<b>Tuna Steak</b> <b>TIP!</b>	28.5
Furikake and sesame dressing	
<b>Baby Sole</b>	29.5
Pan-fried in butter	
<b>Fish Curry</b>	26.5
Yellow curry with coconut cream, Spanish pepper, and coriander	

### Vegetarian

<b>Tagliatelle Parmigiano</b> <b>TIP!</b>	20
Prepared at the table from a cheese wheel	
• Truffle	6
• Cognac	**4
<b>Truffle Risotto</b>	22.5
With sautéed mushrooms	
<b>Tempeh Curry</b>	23.5
With seasonal vegetables in yellow curry	

### Sides

Baked beans, mushrooms, onion, and bacon	7
Jacket potato with sour cream and chives	8
Sweet potato fries with truffle mayo	8
Fries	4.5
Caesar Salad	6.5
Seasonal vegetables	7