



BAR

KITCHEN

MENU

Food & Drinks

A top-down view of a gourmet salad served on a black slate board, which is placed on a light-colored wooden cutting board. The salad is a mix of fresh greens, including large green leaves and smaller purple-veined leaves. It is topped with several thin, round slices of white radish with red skin, a halved hard-boiled egg showing a bright yellow yolk, and chopped green onions. To the right of the main salad pile is a portion of bright yellow, chunky food, possibly roasted corn or a vegetable puree, also garnished with green onions. In the bottom right corner, outside the slate board, are two roasted red bell peppers and a few more green leaves. The background is a light grey, textured surface.

*"ANYWHERE
WITH YOU IS
A GREAT PLACE
FOR ME! BUT
SOME PLACES
ARE JUST
BETTER"*

Inhoudsopgave

PAG. 4 EN 5

**WARME DRANKEN, ZUIVEL,
FRISDRANKEN EN SAPPEN**

PAG. 6 EN 7

**LUNCH:
BROODJES, SOEPEN EN SALADES**

PAG. 8 EN 9

**DINER:
VOORGERECHTEN EN HOOFDGERECHTEN**

PAG. 10 EN 11

**DINER:
DESSERTS EN KIDSKAART**

PAG. 12 EN 13

WIJNEN

PAG. 14, 15 EN 16

BITES, BIEREN EN BORREL

PAG. 17

COCKTAILS EN GIN-TONICS IN THE MIX

PAG. 18 EN 19

**ENGLISH MENU:
LUNCH / DINNER**

PAG. 20 EN 21

**ENGLISH MENU:
DINNER / APPETIZERS
KIDS MENU / CAKES**

EST 2015

Dranken **BAR**

THEE

2.60

van Fleurs de café

Lady Grey

zwarte thee | sinaasappel | citroen | korenbloem

Black Assam

stevige zwarte thee

Phoenix Dragon Jasmin Pearls

groene jasmijnthee

Sencha OP

groene Japanse thee

Sencha Lemon Sicilia

groene Japanse thee | sereh | citroen

Rooibos Cranberry

rooibos thee | gedroogde cranberry

Keizers 7 Kostbaarheden

groene thee | zwarte thee | bloemen | perzik

Chai Tea

green gunpowder | kardemom | gember

kaneel | kruidnagel | peperkorrels

Sterrenmix

zwarte thee | steranijs | kardemom

Verboden Vruchten

kiwi | kersen | kokos

Biologische bosvruchtenthee

zwarte thee | bosvruchten

VERSE KRUIDENTHEE

geserveerd met honing

Muntthee

2.95

Gemberthee

2.95

verse gember | munt



KOFFIE

Espresso	2.75
Doppio Espresso	3.80
dubbele espresso	
Espresso Macchiato	2.90
met melkschuim	
Caffè lungo	2.75
café crème	
Koffie Verkeerd	2.95
caffè lungo met hete melk	
Cappuccino	2.95
espresso met hete melk en melkschuim	
Latte Macchiato	2.95
espresso met veel hete melk en melkschuim	

HOT CHOCOLATES

Warme Chocomel	2.95
Warme Chocomel	3.45
met slagroom	
Warme Chocomel	7.50
met rum en slagroom	

ZUIVEL

Halfvolle Melk	2.50
Karnemelk	2.50
Fristi	2.90
Chocomel	2.90

WATER

Chaudfontaine Rood 0,25L	2.75
Chaudfontaine Blauw 0,25L	2.75
San Pellegrino Sparkling 0,75L	5.95
Acqua Panna Still 0,75L	5.95

FRISDRANK

Coca Cola	2.75
Regular Light Zero	
Fanta	2.75
Orange Cassis	
Sprite	2.75
Rivella	2.75
Ice tea - Fuze	2.75
Sparkling Green Peach	
Schweppes Bitter Lemon	2.75
Schweppes Tonic	2.75
Fever Tree Indian Tonic	3.75
Fever Tree Aromatic Tonic	3.75
Fever Tree Mediterranean Tonic	3.75
Fever Tree Ginger Ale	3.75
Fever Tree Ginger Beer	3.75

SAP

Thijstea	3.00
biologische thee en 'verspild' fruit	
Verse Jus d'Orange	3.95
Pago Peachsap	3.25
Pago Cranberrysap	3.25
Big Tom Spicy Tomatensap	3.95
Schulp Biologisch Appelsap	2.75

TAARTEN

Appelgebak	4.25
Seizoensgebak	4.25
Chocolade Brownie	4.25
Portie slagroom + 0.55	



Lunch KITCHEN

7

BROOD

vloerbrood (wit of meergranen),
Italiaanse bol of speltbol

Gezond

kaas | salade | ei | rauwkost | tomaat
komkommer

Rundercarpaccio

truffelmayonaise | oude kaas
gebruineerde pittenmix

Tonijnsalade

appel | kappertjes | groene kruiden

Gerookte zalm

kappertjes | bosui | limoen

Geitenkaas uit de oven

groene kruiden | pompoen | rozemarijn
balsamicostroop

PK kroketspecial

2 kalfskroketten | bosui | oude kaas
truffelmayonaise

Kalfs- of groentekroketten 2 stuks

Serranoham

geitenkaas | honing | honing-tijmmayonaise

Club sandwich

spek | komkommer | tomaat | sla | mayonaise
ei | kip | chips

Brie

walnoot | honing

Wrap met kip

ananas | mango | salade
gebruineerde pitten | zongedroogde tomaat

Uitsmijter

extra ham/kaas/spek 0.75 per topping

Pittige kip

tauge | bosui | pittige saus

Warme beenham

honing-tijmmayonaise

SOEPEN

(met brood)

Tomatensoep

groene kruiden | crème fraîche | oude kaas

Soep van de dag

vraag onze bediening naar de soep van de dag

TOSTI'S

(vloerbrood wit of meergranen)

Geitenkaas (vegetarisch mogelijk) 6.50
serranoham | honing

Ham en/of jong belegde kaas 6.50

Brie

pesto | oude kaas | gemarineerde tomaat

Tosti met soepje (combinatie naar keuze) 12.50

SALADES

(met brood en boter)

klein groot

Gerookte zalm en gamba's

gemengde salade | radijs | zontomaat | rode ui
ei | croutons | rauwkost | dressing | limoen

Geitenkaas

gemengde salade | radijs | zontomaat | pompoen
rode ui | ei | croutons | rauwkost | dressing
rozemarijn | balsamicodressing

POKE BOWLS

Holy tuna

rijst | tonijn | komkommer | rode ui | bosui
sesam | wortel | Kikkoman soyadressing
soyabonen | zoetzuur van rode kool

Chilli porc

rijst | gepekeld en gegrild buikspek | rode ui
sesam | komkommer | gefrituurd uiennestje
mais | Sriracha sesamdressing | soyabonen
zoetzuur van rode kool

Veggie

rijst | mango | maïs | komkommer | wakame
paksoy | paprika | radijs | noten | soyadressing
soyabonen | zoetzuur van rode kool

GROTE TREK

(geserveerd met frites)

Hollandse lendebeefstuk

kruidenboter | salade

Saté van gemarineerde kippendijen

boontjes | kerrie ei | zoetzure groenten
huisgemaakte pindasaus (mild of pittig)

Burrito

zoete aardappel | kidney bonen | maïs
avocado | crème fraîche | oude kaas | salade

PK vegaburger of runderburger

pittige cheddar | augurk
krokante uienringen | sla | bbq-saus



Vegetarisch gerecht

Allergie of speciale wensen? Laat het ons weten!

VOORGERECHTEN

Broodplankje 	6.50
tapenade aioli	
Tomatensoep 	6.50
groene kruiden crème fraîche oude kaas	
Soep van de dag	6.50
vraag onze bediening naar de soep van de dag	
Rundercarpaccio	12.00
oude kaas truffelmayonaise gemengde sla	
gebruineerde pijnboompitten	
Gerookte eendenborst met gevogelte paté	12.00
geroosterde groene asperges gegrild suikerbrood	
balsamicostroop	
Paddenstoelen en sjalotjes uit de oven 	10.50
knoflook kruidenboter Italiaans kruidenbrood	
Tonijn tataki en gerookte zalm	13.50
wasabi kappertjes lauwwarme dressing met garnituur	
Crème brûlée van geitenkaas 	11.00
tijm tomatensalsa focaccia	
Tartaar van tomaat 	11.00
groene pesto rode pesto rasp van gedroogde buffelmozzarella	
Zalmfilet gemarineerd in whisky sour	12.00
zeewier kruiden crème van makreel	

SALADES

(met brood)

klein groot

Gerookte zalm en gamba's	9.95	16.95
gemengde salade radijs zontomaat		
rode ui ei croutons rauwkost		
dressing limoen		
Geitenkaas 	9.95	16.95
gemengde salade radijs zontomaat		
pompoen rode ui ei croutons		
rauwkost dressing rozemarijn		
balsamicostroop		

POKE BOWLS

Holy tuna	15.50
rijst tonijn komkommer rode ui bosui	
sesam wortel Kikkoman soyadressing	
zoetzuur van rode kool	
Chilli porc	15.50
rijst gepekeld en gegrild buikspek rode ui	
sesam komkommer gefrituurd uiennestje	
mais Sriracha sesamdressing	
zoetzuur van rode kool	
Veggie 	15.50
rijst mango maïs komkommer	
wakame paksoy paprika radijs noten	
soyadressing zoetzuur van rode kool	

HOOFDGERECHTEN

Hollandse lendebeefstuk	21.50
kruidenboter groenten	
Saté van gemarineerde kippendijen	17.95
boontjes kerrie-ei zoetzure groenten	
huisgemaakte pindasaus (mild of pittig)	
Vegetarische quiche 	18.95
pompoen geitenkaas salade	
PK vegaburger of runderburger	17.95
pittige cheddar augurk	
krokante uienringen sla bbq-saus	
Burrito 	17.95
zoete aardappel kidney bonen maïs	
avocado crème fraîche oude kaas	
salade	
Varkenshaas medaillons	20.50
brie spek honing-mosterdsaus	
verse groenten	
Mixed grill (400 gram)	24.50
saté biefstuk varkenshaasmedaillon	
spareribs kruidenboter salade	
Gegrilde entrecote	24.50
Roquefort crème fraîche groenten	
Gebakken tournedos	27.95
champignons salade jus (mild of pittig)	
Rundersukade Bourguignon style	20.50
bourguignonsaus groenten	
Zalm mousseline met zeebaars	20.50
uit de oven	
groenten witte wijn saus	
Gegrilde Spaanse tonijnfilet	21.50
met gamba's	
groenten antiboise	
Zalmfilet (op de huid gebakken)	19.95
groenten citroen-dilleboter	

PK SHARED DINING

Een schaal van gietijzer met een diversiteit aan vlees of vis om samen te proeven en te delen. Geserveerd met groenten, frites en romige mayonaise.

PK Easyfood vlees p.p. 25.50

PK Easyfood vis p.p. 25.50

Onze bediening vertelt je graag welke dagverse producten we vandaag als shared dining bereiden. Te bestellen vanaf 2 personen.

Bij al onze hoofdgerechten serveren we frites met romige mayonaise.

 Vegetarisch gerecht
Allergie of speciale wensen? Laat het ons weten!

Diner KITCHEN

DESSERTS

PK Ladykiller	7.50
brownie m&m's karamelsaus boterkoek	
Brownie met vanille bourbon ijs	6.50
karamel amandel	
Vanilleparfait met chocolade	6.50
hazelnoot boterkoek witte chocolade	
Peren tarte tartin	6.50
vanille-bourbonijs amandelkrokant	
PK Kaasplankje	10.50
vijgencompôte suikerbrood	

ALCOHOLISCHE KOFFIE

Irish Coffee	7.75
Tullamore Dew	
Jamaican Coffee	7.75
Tia Maria	
French Coffee	7.75
Grand Marnier Rouge	
Italian Coffee	7.75
Amaretto Disaronno	
Spanish Coffee	7.75
Licor 43	

DESSERTWIJN EN PORT

Riesling Sackträger Auslese	7.50
Ruby Port do Portal	4.25
Six Barrels Tawny Reserve Port	5.25
Late Bottled Vintage Port	7.50

Allergie of speciale wensen? Laat het ons weten!



Kidsmenu KITCHEN

VOORGERECHTEN

Tomatensoepje 	4.75
Dagsoep	4.75
Serranoham	5.50
meloenbolletjes	
Carpaccio	8.95
truffelmayonaise kaas gebruieneerde pitjes	
Gerookt zalmrolletje	6.50
limoen	

HOOFDGERECHTEN

Kids biefstukje	11.50
salade frites	
Kids varkenshaasmedaillon	9.50
salade frites	
Kids mini sate	9.95
salade frites pindasaus	
Kids spareribs	9.50
salade frites	
Kids kipnuggets	8.95
salade frites	
Kids kroket	7.95
salade frites	
Kids zalmfilet	9.50
salade frites	
Kids burrito 	9.95
zoete aardappel kidneybonen maïs	
avocado crème fraîche oude kaas	
salade frites	

TOETJES

Cheese cake	4.50
vruchtensaus	
Vanille-ijs	4.50
chocoladesaus	
Sorbetijs	4.50
fruit slagroom	
Chocolade brownie (lauwwarm)	6.50
vanilleroomijs gesmolten pure chocolade	
Raketje	1.50



Vegetarisch gerecht

Allergie of speciale wensen? Laat het ons weten!

Wijnen **BAR**

BUBBLES

	glas	fles
Sacchetto Italië Veneto	5.95	27.50
Druif: Prosecco		
Lekker bij: Salade geitenkaas		
J. Raventos Roig		29.50
Spanje Catalonië Cava		
Druif: Parellade/xarel-lo/macabeo		
Lekker bij: Poké bowls		
Michel Sibeaux		49.95
Frankrijk Champagne		
Druif: Meunier/Pinot Noir/ Chardonnay		
Lekker bij: Salade gerookte zalm		

ROSE

	glas	fles
Sacchetto Italië Veneto	5.00	25.00
Druif: Pinot Grigio		
Lekker bij: Varkenshaas		
Cuatro Rayas	4.25	21.25
Spanje Castilla y León		
Druif: Tempranillo		
Lekker bij: Poké bowl Chilli porc of Veggie		

DESSERTWIJN EN PORT

Riesling Sackträger Auslese	7.50
Ruby Port do Portal	4.25
Six Barrels Tawny Reserve Port	5.25
Late Bottled Vintage Port	7.50



WITTE WIJNEN

	glas	fles
Pays d'Oc Puik Zuid-Afrika Paarl Druif: Sauvignon blanc <i>Lekker bij: Salade geitenkaas</i>	4.25	21.25
Guillaman Frankrijk Sud-Ouest Druif: Sauvignon blanc <i>Lekker bij: Zalmmouseline met zeebaars</i>	4.95	24.75
Cuatro Rayas Spanje Castilla y León Druif: Verdejo vdt Pecatis Tuis <i>Lekker bij: Vegetarische quiche</i>	4.25	21.25
Rieden Select Kaiserhof Kellerei Oostenrijk Kremstal Druif: Grüner Veltliner <i>Lekker bij: Zalmmouseline met zeebaars</i>	4.95	24.75
La Delizia Italië Sicilië Druif: Pinot Grigio <i>Lekker bij: Rundercarpaccio</i>	4.95	24.75
Moncaro Italië Sicilië Druif: Grillo <i>Lekker bij: Zalmfilet</i>	4.25	21.25
Olifantsberg Zuid-Afrika Breedekloof Druif: Chenin (Chardonnay/Rousanne Grenache blanc/Chenin blanc) <i>Lekker bij: Salade geitenkaas</i>		26.25
Puik Zuid-Afrika Paarl Druif: Chardonnay <i>Lekker bij: PK runderbruger</i>	4.25	21.25
L'Orangerie de Pennautier Frankrijk Sud-Ouest Druif: Chardonnay <i>Lekker bij: Varkenshaasmedaillons</i>	5.25	26.25
Francis Ford Coppola Verenigde Staten Californië Druif: Chardonnay <i>Lekker bij: Mixed grill</i>		39.75

RODE WIJNEN

	glas	fles
Pays d'Oc Domaine Terres Noires Frankrijk Languedoc Druif: Merlot <i>Lekker bij: PK Vega burger</i>	4.95	24.75
Puik Zuid-Afrika Paarl Druif: Cabernet Sauvignon Merlot <i>Lekker bij: Burrito of PK burger</i>	4.25	21.25
Dragunera Italië Sicilië Druif: Nero d'Avola <i>Lekker bij: PK burger of mixed grill</i>	4.25	21.25
Gran Sasso Farnese Italië Marche Druif: Sangiovese/Cabernet Sauvignon <i>Lekker bij: Hollandse lendeblefstuk</i>	5.50	27.50
Cuatro Rayas Spanje Castilla y León Druif: Tempranillo <i>Lekker bij: PK burger</i>	4.25	21.25
Moulin de Gassac Frankrijk Languedoc Druif: Syrah/Carignan/Grenache <i>Lekker bij: Hollandse lendeblefstuk</i>		24.75
La Posta Argentinië Mendoza Druif: Malbec <i>Lekker bij: Tournedos</i>		34.75

EST 2015

Bites KITCHEN

WARME BITES

Bitterballen rundvlees 8 stuks	7.95
Bittergarnituur gemengd	
12 stuks	8.95
20 stuks	14.50
Kaassouffleetjes 8 stuks	7.95
Oude kaasfengels 8 stuks	8.95
Vlammetjes 8 stuks	8.95
Kipnuggets 8 stuks	7.95
Groenteloempia's 10 stuks	6.95
Kippenvleugeltjes 8 stuks	7.95
Nacho's	6.95
zure room oude kaas cheddar groene kruiden	

KOUDE BITES

Portie olijven	5.75
groen en zwart	
Portie gemengde noten	3.95
Broodplankje	6.50
tapenade aioli	
Crudite	7.50
diverse rauwkost groenten zure room	

BORRELPLANKJES

(tot 21:30 uur te bestellen, vrijdag en zaterdag tot 22:30 uur)

Spaanse plank	14.50
2 soorten fuet serranoham olijven gerookte amandelen	
Kaasplank	10.50
oude Utrechtse Roquefort geitenkaas roggebrood noten	
Luxe plank	22.50
bittergarnituur nacho's fuet olijven gerookte amandelen kippenvleugeltjes brood diverse sausjes	



Bieren BAR

15

Borrel BAR

BIEREN VAN DE TAP

Jupiler – fluitje 0.25	2.75
Jupiler – vaasje 0.33	2.95
Hertog Jan bockbier	4.50
Hertog Jan	3.25
Oudaen witbier	3.95
Oudaen witbier 0.5L	5.95
La Chouffe	4.50
Leffe Blond	4.25
Leffe Bruin	4.50
Karmeliet Tripel	5.50
Texels Skuumkoppe	4.00
Wisseltap – diverse wisselende bieren	v.a. 4.25

BIEREN OP FLES

Vedett Extra Blond	4.50
Vedett IPA	5.00
Corona	6.00
Radler	3.00
Hoegaarden Radler 0.0%	3.50
Hoegaarden Witbier 0.0%	3.00
Franziskaner Weissbier 0.5L	5.95
Duvel	5.75
Liefmans Fruitesse	4.25
Jupiler 0.0%	2.75
Brugse Zot Blond	5.25
Delirium Tremens	5.95
Goose Island IPA	6.75
Goose Island Urban Wheat Ale	6.75

Diverse soorten streekbieren op fles
(wisselend assortiment)

OUDAEN WITBIER

In de werfkelder van Stadskesteel Oudaen midden in hartje Utrecht wordt jaarlijks op ambachtelijke wijze zo'n 75.000 liter bier gebrouwen. De bieren hebben ieder een eigen karakter. De meest bekende is het Oudaen witbier dat ook bij PK bar & kitchen vers voor jou getapt wordt. Dit witbier is een ongefilterd tarwebier met 5% alcohol. De smaak wordt omschreven als een zachte, iets zoetige & romige smaak. Dit maakt dat het bier makkelijk kan worden doorgedronken. De speciale smaak dankt dit bier onder meer aan de toevoeging van vermalen sinaasappelschil en koriander. Proost!



VERMUTTERIA

Willems Vermoed	5.00
Doulin Rouge	4.25
Lillet Blanc	4.75

APERITIEVEN

Pernod	4.50
Campari	4.50

VODKA

Ketel One Vodka	4.95
Ciroc Vodka	5.50

RUM

Pampero blanco	4.95
Pampero anejo	5.25
Bacardi Blanco	4.75
Havana Club 3 y.o.	5.00
Kraken Dark Spiced	5.00

TEQUILA

Don Julio Blanco	6.75
Don Julio Anejo	8.00

BINNENLANDS GEDISTILLEERD

Ketel 1 Jonge Jenever	3.00
Staffhorst Gelagerde Moutwijn Jenever	7.50
Zuidam Rogge Jenever	4.25

EST 2015

Borrel BAR

LIKEUREN

Bailey's	4.75
Cointreau	4.75
Tia Maria	4.75
Sambuca	4.75
Grand Marnier Rouge	4.75
Amaretto Disaronno	4.75
DOM Benedictine	4.75
Licor 43	4.75
Limoncello	4.75
Drambuie	4.75

WHISKY EN WHISKEY

Tullamore Dew	4.25
<i>Ierland</i>	
Chivas Regal 12 y.o.	7.00
<i>Schotland</i>	
Johnnie Walker Red	4.95
<i>Schotland</i>	
Johnnie Walker Black	5.95
<i>Schotland</i>	
Jack Daniels Gentleman Jack	6.40
<i>USA</i>	
Ardbeg 10 y.o.	8.95
<i>Schotland Islay</i>	
Oban 14 y.o.	8.95
<i>Schotland Highlands</i>	
The Balvenie 12 y.o. Doublewood	7.75
<i>Schotland Speyside</i>	
Auchentoshan 12 y.o.	7.50
<i>Schotland Lowlands</i>	
Talisker 10 y.o.	7.50
<i>Schotland Island</i>	

DIGESTIEVEN

Frapin Champagne Cognac	9.00
Marnier Cognac	7.00
Calvados Busnel	6.50
Nonino Grappa	6.50



In the Mix **BAR**

CUBA LIBRE

Pampero Blanco | Coca Cola | limoen

APEROL SPRITZ

Aperol | prosecco | San Pellegrino
sinaasappel

MOSCOW MULE

Ketel One Vodka | Ginger Beer
verse munt | limoen

HORSES NECK

Ketel 1 Jonge Jenever | Ginger Ale
limoen

DARK 'N STORMY

Kraken Dark Spiced Rum | Ginger Beer
limoen

BLOODY MARY

Ketel One Vodka | Big Tom Spicy Tomatensap

HUGO

ST Germain | prosecco | San Pellegrino
citroen

MOJITO

Pampero Blanco | munt | limoen
sputwater

STRAWBERRY MOJITO

Pampero Blanco | munt | aardbei
limoen | sputwater

ALCOHOL FREE COCKTAIL

Elderflower siroop | San Pellegrino
verse munt | limoen

COCKTAIL SPECIAL

*vraag de bediening naar onze
maandelijks wisselende seizoenscocktail*

8.95

7.95

8.95

6.95

8.95

8.95

10.95

8.95

9.25

6.25

Gin & tonic **BAR**

met Fever Tree natural Tonics

GIN ZONDER FRATSEN

Tanqueray Gin | FT Indian Tonic | citroen

9.50

SPICY CUCUMBER

Hendrick's Gin | FT Aromatic Tonic
chilipeper | komkommer

11.50

VERY BERRY GT

Loopuyt Gin | FT Mediterranean Tonic
frambozen | rode bessen

10.95

DRUNKEN ELEPHANT

Marula Gin | FT Clementine Tonic
grapefruit | jeneverbes

11.50

'T ZOU VERBODEN MOETEN WORDEN

Mombassa Strawberry gin | Indian Tonic
Cadillac autodrop

10.25

LET'S GET SPANISH

Gin Mare | Mediterranean Tonic
verse basilicum

11.50

GIN & TONIC SPECIAL

*vraag de bediening naar onze
maandelijks wisselende G&T special*

EST 2015

Lunch KITCHEN

BREAD

Bread (multigrain/white), Italian bun or spelt bun

Healthy  7.95

cheese | salad | tomato | cucumber
egg | cabbage salad

Carpaccio 10.50

truffle mayonnaise | Parmesan cheese
roasted seeds

Tunasalad 8.95

shallot | capers | apple | salad

Smoked salmon 9.50

horseradish | shallot | capers

Goatcheese with honey  8.95

pumpkin | rosemary | nuts | marinated tomato
balsamic syrup

PK special veal croquettes (2 pieces) 9.50

spring onions | old cheese | truffle mayonnaise

Veal croquettes or 8.95

vegetable croquettes (2 pieces) 

Serranoham 8.95

goat cheese | honey | honey thyme
mayonnaise

Clubsandwich 11.50

chicken | bacon | cucumber | tomato
lettuce | curry mayonnaise | eggcrisps
chicken

Brie  8.50

walnut | pear | honey

Chickenwrap 9.50

mango | pineapple | lettuce
herb mayonnaise | crisps

Fried eggs 8.95

extra ham/cheese/bacon (0.75 per topping)

Spicy chicken 9.50

bean sprouts | spring onions | spicy sauce

Ham off the bone 9.50

honey thyme mayonnaise

SOUP

(served with bread)

Tomato soup  6.50

herbs | crème fraîche | natural cheese

Soup of the day 6.50

ask your waiter for the soup of the day

18

TOASTED SANDWICH

(white or brown)

Goatcheese (vegetarian optional) 6.50

serranoham | honey

Ham and/or cheese 6.50

Brie  6.50

pesto | matured cheese | marinated tomato

Toasted sandwich with a small soup 12.50

(combine to your liking)

SALADS

(served with bread)

small big

Smoked salmon and shrimps 9.95 16.95

mixed salad | horseradish | sundried tomato
red onion | egg | croutons | cabbage salad
dressing | lime

Goatcheese  9.95 16.95

mixed salad | horseradish | sundried tomato
red onion | egg | croutons | cabbage salad
pumpkin | dressing | rosemary | balsamic syrup

POKE BOWLS

Holy tuna 15.50

rice | tuna | cucumber | red onion
spring onion | carrot | Kikkoman soy dressing
sweet and sour red cabbage

Chilli porc 15.50

pickled rice | grilled belly bacon | red onion
sesame | cucumber | fried onions | corn
sriracha sesame dressing | sweet and sour red cabbage

Veggie  15.50

rice | mango | corn | cucumber | paksoy
wakame | bell pepper | horseradish | nuts
soy dressing | sweet and sour red cabbage

PK BIG TASTE (served with fries)

Dutch grilled sirloin steak 21.50

garlic butter | salad

Chicken satay 17.95

haricots verts | curry egg | homemade
satay sauce (spicy or mild) | sweet-and-sour
vegetables

Burrito from the oven  17.95

sweet potato | kidney beans | corn
avocado | crème fraîche | matured cheese salad

PK vegetarian burger or burger 17.95

spicy cheddar cheese | gherkin
barbecue sauce | crispy onions rings

Dinner KITCHEN

19

STARTERS

Tomato soup (V)	6.50
herbs crème fraîche natural cheese	
Soup of the day	6.50
ask your waiter for the soup of the day	
Basket of bread	6.50
aioli olive tapenade	
Carpaccio of beef	12.00
matured cheese roasted seeds	
truffle mayonnaise pine nuts mixed salad	
Smoked duck breast with poultry paté	12.00
grilled green asparagus grilled sugar loaf	
balsamic syrup	
Mushrooms and shallot from the oven	10.50
garlic garlic butter Italian herb bread	
Tataki of tuna and smoked salmon (V)	13.50
wasabi capers lukewarm dressing and garniture	
Crème brulee of goat cheese (V)	11.00
thyme salsa of tomato focaccia bread	
Tartar of tomato (V)	11.00
green pesto red pesto grinds of dried	
buffalo mozzarella	
Filled of salmon marinated in Whisky sour	12.00
seaweed herbs crème of mackerel	

SALADS (served with bread) small big

Smoked salmon and shrimps	9.95	16.95
mixed salad horseradish sundried tomato		
red onion egg croutons cabbage salad		
dressing lime		
Goatcheese (V)	9.95	16.95
mixed salad horseradish sundried tomato		
red onion egg croutons cabbage salad		
dressing rosemary balsamic syrup		

POKE BOWLS

Holy tuna	15.50
rice tuna cucumber red onion	
spring onion carrot Kikkoman soy dressing	
sweet and sour red cabbage	
Chilli porc	15.50
pickled rice grilled belly bacon red onion	
sesame cucumber fried onions corn sriracha	
sesame dressing sweet and sour red cabbage	
Veggie (V)	15.50
rice mango corn cucumber paksoy	
wakame bell pepper horseradish nuts	
soy dressing sweet and sour red cabbage	

MAIN COURSE

Dutch grilled sirloin steak	21.50
fresh vegetables garlic butter	
Sea bass fillet from the oven	19.95
salmon mouseline fresh vegetables sauce	
of white wine	
Chicken satay	17.95
haricots verts curry egg	
homemade satay sauce (spicy or mild)	
sweet-and-sour vegetables	
Vegetarian quiche (V)	18.50
pumpkin goat cheese salad	
PK burger	17.95
spicy cheddar cheese gherkin	
barbecue sauce crispy onion rings	
Vegetarian burger of chickpeas (V)	17.95
spicy cheddar cheese gherkin	
barbecue sauce crispy onion rings	
Burrito from the oven (V)	17.95
sweet potato kidney beans corn	
avocado crème fraîche matured cheese	
salad	
Baked pork tenderloin medallions	19.95
fresh vegetables brie bacon	
green pepper sauce honey mustard sauce	
Mixed grill (400 grams)	24.50
chicken skewer steak spareribs	
pork tenderloin medallions garlic butter	
salad	
Grilled entrecote	24.50
Roquefort crème fraîche fresh vegetables	
fries	
Tenderloin steak	27.95
mushrooms salad gravy (mild or spicy)	
Pot roast (beef) bourguignon style	20.50
bourguignon sauce fresh vegetable fries	
Grilled Spanish tuna with shrimps	21.50
fresh vegetables fries anti-Boise dressing	
Skin fried salmon	19.95
fresh vegetables fries lemon dill butter	

All our main courses are served with
fries and creamy mayonnaise.

(V) Vegetarian dish

Any allergies or special wishes? Please let us know!

Dinner KITCHEN

PK SHARED DINING

PK big wood: a presentation of beautiful and big specials with a variety of meat or fish, fresh vegetables and some fries, displayed in an oven dish, to share and enjoy together. Our staff is more than happy to inform you about the chefs' choice of today.

PK big wood taste & share 25.50
from 2 pers. price p.p.

DESSERTS

PK lady killer 7.50
brownie | M&M | caramel sauce | butter cake
Chocolate brownie with vanilla/ 6.50
bourbon ice-cream
caramel and almond
Vanilla parfait with chocolate 6.50
hazelnut | butter cake | white chocolate
Pear tarte tatin 6.50
vanilla/ bourbon ice-cream | almond crust
PK cheese platter 10.50
a variety of cheeses from Utrecht
fig compote | sugar loaf

 Vegetarian dish
Any allergies or special wishes? Please let us know!

Kidsmenu KITCHEN

Tomato soup  4.75
Soup of the day 4.75
Dried ham with melon 5.50
Carpaccio of beef 8.95
pesto | cheese | roasted seeds
Smoked salmon 6.50
lime
Kids sirloin steak 11.50
lettuce | fries
Kids baked pork tenderloin medallions 9.50
lettuce | fries
Kids chicken satay 9.95
lettuce | fries | homemade satay sauce
Kids spareribs 9.50
lettuce | fries
Kids chicken nuggets 8.95
lettuce | fries
Kids veal croquette 7.95
lettuce | fries
Kids filet of salmon 9.50
lettuce | fries
Kids burrito  9.95
sweet potato | kidney beans | corn |
avocado | crème fraîche | matured cheese
salad | fries

KIDS DESSERTS

Cheese cake 4.50
lemon | vanilla ice-cream
Vanilla ice-cream 4.50
hot chocolate sauce | whipped cream
Classic sorbet 4.50
sorbet ice-cream | sauce of fruits
aerated water | fresh fruit
Ice-lolly 1.50

Appetizers KITCHEN

WARM APPETIZERS

Typical Dutch 'bitterballen'	7.95
8 pieces	
Mixed appetizers	
12 pieces	8.95
20 pieces	14.50
Typical Dutch soufflé of cheese	7.95
8 pieces	
Cheese sticks 8 pieces	8.95
'Vlammetjes' 8 pieces	8.95
Spicy with meat filled puff pastry	
Chicken nuggets 8 pieces	7.95
Vegetarian spring rolls 10 pieces	6.95
Barbecue chicken wings with sesam	7.95
8 pieces	
Nachos	6.95
sour cream matured cheese and cheddar	
fresh herbs	

COLD APPETIZERS

Olives	5.75
green and black	
Portion of mixed nuts	3.95
Basket of bread	6.50
tapenade aioli	
Crudité	7.50
variety of raw vegetables sour cream	

PLATTERS

(can be ordered till 21:30 hrs. Friday + Saturday till 22:30 hrs.)

Spanish butchers platter	14.50
variety of charcuterie (Fuet, Serrano ham)	
olives smoked almonds	
Cheese platter	10.50
matured cheese from Utrecht Roquefort	
goat cheese nuts	
Luxurious platter with appetizers	22.50
nachos mixed appetizers fuet olives	
smoked almond chicken wings with bread	
and a variety of sauces	

Cakes KITCHEN

Applepie	4.25
Cake of the season	4.25
Chocolate Brownie	4.25
<i>portion of cream + 0.55</i>	

Borrel of feestje geven **BIJ PK?**

Zelf een feestje, afstudeer -of promotieborrel geven? Afscheidsreceptie van een collega of verjaardagsdiner? Dat kan perfect bij ons! Onze 1e verdieping is een ideale borrel locatie, we kunnen mooie half afgesloten hoeken creëren voor een ietwat besloten receptie, diner met collega's of borrel. Laat ons weten wat je wensen zijn en we maken er iets moois van!

Vragen of wil je eens een vrijblijvend gesprek om je gedachten door te nemen voor de borrel? Stuur een email naar contact@pkutrecht.nl of bel met 030-2311126.

Zakelijk vergaderen, lunchen of dineren **BIJ PK...**

Op zoek naar een inspirerende ruimte in Utrecht voor een vergadering presentatie, workshop of demonstratie? Sinds dit jaar zijn we een bijzondere samenwerking gestart met onze burens 'Stadskasteel Oudaen'. Hierin combineren we het gebruik van de bij hen aanwezige statige of modern verbouwde vergaderzalen met de gastvrije en culinaire gezelligheid van PK.

De vergaderzalen zijn te boeken met diverse vergaderarrangementen. Daarnaast is zowel de lunch als de sfeervolle afsluitende borrel of diner bij PK te nuttigen. Onze halfopen 1e verdieping zorgt voor een meer besloten setting terwijl beneden de gezellige reuring van ons Grand Café heerst. Wil je meer informatie over de zakelijke mogelijkheden? We kunnen naar wens een compleet arrangement op maat samenstellen met diverse hapjes en drankjes.

Stuur een email naar contact@pkutrecht.nl of bel met 030-2311126.



OPENINGSTIJDEN BAR/RESTAURANT

Zo-Ma vanaf 11.00 uur
Di-Vrij vanaf 10.00 uur
Za vanaf 10.00 uur

www.pkutrecht.nl

PK – BAR & KITCHEN

Oudegracht 101-103
3511 AE Utrecht
030 – 231 11 26
contact@pkutrecht.nl

 volg ons