








En ze aten nog lang en gelukkig

Terwijl u in Boardroom eet wordt er ook actief aan uw gezondheid gewerkt. Dit doen we door de producten die op natuurlijke wijze rijk zijn aan Omega 3 te integreren in onze gerechten. Deze gerechten worden aangeduid op de kaart met het Omega3 logo. Door onze hedendaagse eetgewoontes hebben we een chronisch tekort aan deze essentiële vetzuren. Omega 3 vetzuren verlagen het risico op ontstekingen en beschermen ons tegen veel ouderdomsziektes waaronder: artrose, diabetes, hart-en vaataandoeningen, tevens zorgen ze voor een strakkere en gezonde huid. Omega 3 houdt u als het ware in topvorm om jong en gezond oud te worden.

Carpaccio van gerookte eend , vinaigrette van bloedsinaas, ijs van wasabi Portugal : Terra Brava, Alentejano (Touriga Franca, Tinta Roriz en Tinta Barroca)	 5.00	14.30
Gebakken Sint-Jakobsvrucht , asperges met tomaat en postelein  Chili : Clava, Casablanca Valley (Sauvignon Blanc)	5.00	15.90
Gebakken tonijn , geplette krielaardappel met pijpajuin en tomatenvinaigrette  Spanje : Tresolmos, D.O. Rueda (Verdejo)	6.00	14.80
Paling in 't groen  Spanje : Ercavio, Vino de la Tierra de Castilla (Aïren en Sauvignon Blanc)	5.00	15.60
Ravioli met buffel ricotta en spinazie , mousseline van basilicum  Italië : Ampelo, Abruzzo (Verdecca)	6.00	14.60
Gegrild lam , gebakken rijst en tacosaus Spanje : La Legua, D.O. Cigales (Tempranillo Crianza)	6.50	16.00
Entrecote van graangevoederd rund , salade en gebakken nieuwe aardappelen, peperroom Chili : Palo Alto, Limary Valley (Cabernet Franc)	5.00	15.80
Kangoeroe en asperges Nieuw-Zeeland : "Stables" van domein Ngatarawa, Hawkes Bay (Cabernet en Merlot)	6.00	14.80