

## Welkom bij JJ's

*JJ's is ontstaan uit de gedeelde passie van Jan Joost Bochove,  
Jason Jessy Erhardt & Koen Vogel.*

*Een plek waar gastronomie en gezelligheid samenkomen.*

*Of je nu zin hebt in een borrelhap of een 3-gangen menu, een originele cocktail of gewoon een goede fles wijn, bij ons ben je aan het juiste adres. Verwacht verrassende combinaties, perfect op elkaar afgestemde structuren en smaken, en vooral een ontspannen sfeer waarin je lekker kunt genieten.*

*Schuif aan en laat je verrassen!*

## Hapjes Koud

<i>Olijven</i> <i>Verse huisgemaakte marinade</i>	5
<i>Oesters</i> <i>Special</i>	5 p/s +1
<i>Brood</i> <i>Gekruide boter</i>	7
<i>Jamon Iberico</i> <i>Spaans gedroogd varkensvlees</i>	9/18
<i>Bresaola</i> <i>Noord-Italiaans gedroogde ossenhaas</i>	8/16
<i>Kaasplankje</i> <i>Verschillende kazen</i>	12
<i>Beef Tataki</i> <i>Ponzu, Furikake, Knoflook</i>	16

## Hapjes Warm

<i>Polenta Friet</i> <i>Nduja mayonnaise</i>	8
<i>Gegrilde Groenten</i> <i>Seizoensgebonden</i>	12
<i>Ossenstaart Croquettes 6st</i> <i>Groene kruidenmayonaise</i>	14
<i>Truffel Arancini 6st</i> <i>Truffelmayonaise</i>	15
<i>Calamari</i> <i>Citroen-aioli</i>	16
<i>Lasagne</i> <i>Rund of vega</i>	16
<i>Ravioli</i> <i>Wisselende vulling</i>	16

## JJ's 3-gangen menu

57

Voorgerecht  
*Nieuwe aardappelsalade met  
geitenkaas, doperwtten en munt*

Hoofdgerecht  
*Lamsfilet, mousseline van  
verse kruiden & lams brioche*

Of

*Vis van de dag met couscous salade,  
asperge & antiboise*

Nagerecht  
*Citroentaart met crème fraiche*

## Groot en om te delen

*Bloemkool steak* 26  
*Met smokey chimichurri en bonencrème*

*Rib eye 250gr* 32

*Club steak 600gr* 62

*Tomahawk 1000gr (to share)* 85  
*Met aardappel, sla en JJ's signature jus*

## Zoet

*Citroentaart* 10  
*Crème fraiche*

*Panna cotta* 10  
*Kersen*

## Cocktails

<i>Moscow Mule</i> <i>Vodka / Ginger beer / Angostura</i>	11
<i>Amaretto Sour</i> <i>Amaretto / Aquafaba / Limoen</i>	12
<i>Pornstar Martini</i> <i>Crement / Passievrucht / Vodka</i>	12
<i>Espresso Martini</i> <i>Espresso / Vodka / Kahlua</i>	12
<i>Old fashioned</i> <i>Whisky / Angostura / Sinaasappel</i>	13
<i>Negroni</i> <i>Vermouth / Campari / Gin</i>	13
<i>Paloma 0.0</i> <i>Grapefruit / Limoen</i>	10
<i>Spicy Mule 0.0</i>	10

## Likeuren

### Gin

<i>Tanqueray Gin</i>	4
<i>Roku Gin</i>	6
<i>Hermit Gin</i>	10

### Rum

<i>Gran Reserva 8 Years Rum</i>	7
<i>Don Papa</i>	10

### Tequila, Mezcal & Jenever

<i>Don Julio</i>	7
<i>Mezcal Matatlan</i>	7
<i>Patron Reposado</i>	14
<i>Zuidam 1 jaar gelagerde Jenever</i>	6
<i>Ketel 1 Jonge Jenever</i>	8

### Whiskey

<i>Monkey Shoulder</i>	6
<i>Talisker Storm 10 jaar</i>	11
<i>Hibiki Japanese Harmony</i>	16

## Likeuren

<i>Salmari</i>	5
<i>Disaronno Amaretto</i>	5
<i>Vecchia Romagna Brandy</i>	5
<i>Limoncello</i>	5
<i>Tia Maria</i>	5
<i>Sambuca</i>	5
<i>Cointreau</i>	6
<i>Grand Marnier</i>	6
<i>Baileys</i>	6
<i>Drambuie</i>	7

## Wijnen per glas

### Sparkling

<i>Crémant d'Alsace</i>	8
-------------------------	---

### Rose

<i>Rose, "Bon Vivant Rosé"</i>	6.5
--------------------------------	-----

### Wit

<i>Riesling "Nik Weis"</i>	6.5
<i>Chardonnay "Grande Réserve"</i>	6
<i>Pinot Grigio "Emilio Fidora"</i>	8

### Rode Wijnen

<i>Pinot Noir "Schieferboden"</i>	7
<i>Primitivo "Mucchietto"</i>	6
<i>Monastrell "Gran Marius"</i>	9

### Bieren

<i>Birra Moretti</i>	3.9
<i>Wisseltap</i>	6
<i>IJwit</i>	6
<i>Vrijwit</i>	6

### Heineken 0.0

	3.9
--	-----

### Fris

<i>Cola Regular / Zero</i>	3.5
<i>Ice Tea Regular / Green</i>	3.5
<i>Sprite Zero</i>	3.5
<i>Fanta</i>	3.5
<i>Royal Bliss Tonic / Ginger Ale</i>	3.5
<i>Ginger Beer / Bitter Lemon</i>	
<i>Appelsap</i>	4.5

### Water

<i>San Pellegrino 0,3L</i>	3.5
<i>Aqua Panna 0,3L</i>	3.5
<i>San Pellegrino 0,7L</i>	6.5
<i>Aqua Panna 0,7L</i>	6.5

### Koffie

<i>Espresso</i>	3
<i>Koffie</i>	3
<i>Espresso macchiato</i>	3.5
<i>Cappuccino</i>	3.5
<i>Doppio</i>	4
<i>Flat white</i>	4
<i>Latte macchiato</i>	4

### Thee

<i>Verse muntthee</i>	4
<i>Verse gemberthee</i>	4
<i>Gedroogde theeën</i>	3.5

## **Bubbels**

<i>“Crémant d’Alsace Cuvée Prestige”, Kuehn</i> <i>Pinot Blanc, Auxerrois &amp; Chardonnay, Elzas, Frankrijk</i>	€39
<i>“Cava Brut Reserva ‘Franc’”, Celler Kripta, 2019</i> <i>Macabeo, Parellada &amp; Xarello, Penedès, Spanje</i>	€55
<i>“Brut”, Chapel Down</i> <i>Chardonnay, Pinot Noir &amp; Pinot Blanc, Kent, Verenigd Koninkrijk</i>	€70
<i>“Grauves Brut Nature”, Pierre Callot</i> <i>Chardonnay, Champagne, Frankrijk</i>	€35/ €75
<i>“La Bella Ancestral Joven”, Shukhrat Khakimov</i> <i>Moravia Agria, Manchuela, Spanje</i>	€42
<i>“Millésime 2005 Vintage”, Bouché Père &amp; Fils</i> <i>Pinot Noir, Champagne, Frankrijk</i>	€75

## **Rosé**

<i>“Bon Vivant Rosé”, Miss Bonvi, 2023</i> <i>Grenache &amp; Cinsault, Pays d’Oc, Frankrijk</i>	€32
<i>“Montecastrillo Rosado”, Finca Torremilanos, 2023</i> <i>Tempranillo &amp; Garnacha, Ribera del Duero, Spanje</i>	€39
<i>“Art de Vivre”, Gerard Bertrand, 2023</i> <i>Grenache, Syrah &amp; Cinsault, Languedoc, Frankrijk</i>	€39



## **Wit**

### **Duitsland**

*"Riesling", Nik Weis, 2022* €35  
*Riesling, Pfalz*

### **Oostenrijk**

*"Am Berg", Bernhard Ott, 2023* €45  
*Grüner Veltliner, Wagram*

### **Frankrijk**

*"Grande Réserve", Maison Les Aubes, 2023* €29  
*Chardonnay, Languedoc*

*"Art de Vivre", Gerard Bertrand, 2024* €39  
*Clairette Blanc, Languedoc*

*"Pinot Blanc Portrait", Domaine Zinck, 2022* €49  
*Pinot Blanc, Elzas*

*"Chenin Sec", Les Terres Turones, 2022* €49  
*Chenin Blanc, Loire*

*"Sancerre 'Culs de Beaujeu'", Pierre Martin, 2022* €69  
*Sauvignon Blanc, Loire*

*"La Bégou", Maxime Magnon, 2022* €75  
*Grenache Gris, Grenache Blanc & Carignan Gris, Corbières*

### **Italië**

*"Pinot Grigio", Emilio Fidora, 2023* €39  
*Pinot Grigio, Veneto*

*"Cobalto", Val delle Rose, 2020* €55  
*Vermentino, Toscane*

### **Spanje**

*"Verdejo Gran Marius", Piqueras, 2023* €39  
*Verdejo, Almansa*

*"Albariño", Morgadio, 2023* €39  
*Albariño, Rias Baixas*

*"Peñalba López Blanco", Finca Torremilanos, 2022* €65  
*Chardonnay, Viura & Albillo, Castilla y León*

### **Zuid-Afrika**

*"Chenin Blanc", Kleine Zalze, 2023* €29  
*Chenin Blanc, Stellenbosch*

*"Semillon", Boekenhoutskloof, 2021* €99  
*Semillon, Stellenbosch*

### **Verenigde Staten**

*"Diamond Collection", Francis Ford Coppola, 2022* €55  
*Chardonnay, Californië*

## **Rood**

### **Duitsland**

*"Schieferboden", Weingut Nelles, 2021* €35  
*Spätburgunder, Ahr*

### **Oostenrijk**

*"Zweigelt", Alexander Eggermann, 2022* €39  
*Zweigelt, Neusiedlersee*

### **Frankrijk**

*"Pineau d'Aunis", Les Esthètes du Vin, 2022* €39  
*Pineau d'Aunis, Loire*

*"Saint Nicolas de Bourgueil 'Les Gravieres'", Drussé, 2021* €45  
*Cabernet Franc, Loire*

*"Les Challiots Vieilles Vignes", Domaine Truchetet, 2020* €75  
*Pinot Noir, Bourgogne*

*"Châteauneuf du Pape 'Les Otéliées'", Les Vins de Vienne, 2022* €90  
*Grenache, Syrah & Mourvèdre, Rhône*

### **Italië**

*"Mucchiello", Famiglia Pasqua, 2022* €29  
*Primitivo, Puglia*

*"Fass 9", Giralan, 2022* €39  
*Vernatsch, Alto Adige*

*"Brolio Chianti", Ricasoli, 2020* €65  
*Sangiovese, Merlot & Cabernet Sauvignon, Toscane*

*"Albe Barolo", G.D. Vajra, 2020* €90  
*Nebbiolo, Piemonte*

### **Spanje**

*"Monastrell Gran Marius", Piqueras, 2019* €45  
*Monastrell, Alicante*

*"Vi del Mas", Celler Comunica, 2023* €45  
*Grenache Rouge, Syrah & Grenache Gris, Montsant*

*"Reserva", Miguel Merino, 2017* €85  
*Tempranillo & Graciano, Rioja*

### **Zuid-Afrika**

*"Seriously Cool Cinsault", Waterkloof, 2023* €39  
*Cinsault, Stellenbosch*

*"Black Magic Merlot", Jordan, 2022* €55  
*Merlot, Stellenbosch*

### **Australië**

*"The Listening Station", Boutinot, 2024* €35  
*Malbec, Victoria*

### **Verenigde Staten**

*"Private Selection", Robert Mondavi, 2019* €49  
*Cabernet Sauvignon, Californië*

