

APERO

aperol spritz	8
moscow mule	9
dark 'n stormy	9
jinzu gin met thomas henry tonic	13
aperitief maison (oud recept picon vin blanc)	7
cava 'masia dibon' brut	glas/ fles 5 / 25
vlierbloesemsiroop met cava/ spa	fair trade/ bio 5.7/ 3
cava 0% 'bubbels zonder troubles' (glas/fles)	5 / 25
byrrh (versterkte wijn obv kruiden en kinine)	4.5
martini wit/ rood	4.3
porto rood	4.3
'notekop' huisgemaakte notenporto	6
kirr/ kirr royal (met cava)	4.5/ 5.5
picon vin blanc	6.9
pineau des charentes	4.3
sherry (dry)	4.3
pastis	4.3
roomer	5.3
campari/ passoa	4.5
gibson's gin	5.5
tanqueray gin	6.7
save the queen gin	9.2
+ frisdrank	2.5
+ thomas henry tonic	3.8


ALCOHOLVRIJ

cava 0% 'bubbels zonder troubles' (glas/fles)		5 / 25
pimento spicy ginger		4.5
crodino (puur / met tonic)		4.2 / 8
energibajer alcoholvrij bier 33cl 0%		4.3
free damm alcoholvrij bier 25cl 0%		2.5
vandestreek playground alcoholvrij bier (ipa)33cl 0.5%		4.9

WATER

water van de tap		0
spa blauw (plat)	glas/ 1L	2.3/ 7.8
spa rood (bruisend)	glas/ 1L	2.3/ 7.8
bru (plat of bruisend)	50cl	4.6

FRIS

huisgemaakte limonade à l'AmuZette		
gember/ limoen-munt/ ice-tea		3.6
coca cola/ zero		2.4
orangina		2.7
gini		2.7
almdudler		2.7
schweppes tonic		2.6
thomas henry tonic		3.8
ritchie limonade(27.5cl)		3.5
appletiser(27.5cl)		3.1

FRUITSAP

sinaasappelsap	oxfam fair trade		2.5
appel-kers	3 wilgen/ bio		2.8
appel-rabarber	3 wilgen/ bio		2.8

SUGGESTIEBIEREN

vanderghinste rood bruin van 't vat	amber	5.5°	4
jambes en l'air	33cl blond	4.8°	3.9
golden tricky van 't vat	25cl blond	7.5°	3.8

DORSTLESSER

bockor pils	25cl blond	5.2°	2.5
taras boulba	33cl blond	4.5°	3.8
st-bernardus wit	33cl wit	5.5°	3.8
keikoppenbier (bio)	33cl blond	6.1°	4.3
saisont dupont (bio)	33cl blond	5.5°	3.3
special de ryck	33cl amber	5.5°	3.8
kriek lindemans	25cl rood	4°	3.3
oude geuze girardin	37.5cl blond	5°	6.1
duchesse de bourgogne	25cl donker	6.2°	3.7

TRAPPISTEN

westmalle tripel	33cl blond	9°	4.2
chimay blauw	33cl donker	9°	4.8
orval	33cl amber	6.2°	5
rochefort 10	33cl donker	11.3°	5

ANDER DEGUSTATIEBIER

hommelbier	25cl blond	7.5°	3.6
omer	33cl blond	8°	4.1
la chouffe	33cl amber	8°	4.3
duvel	33cl blond	8.5°	4.2
gouden carolus tripel	33cl blond	9°	4.5
gouden carolus classic	33cl donker	8.5°	4.5
st-bernardus tripel	33cl blond	8°	4.2
st-bernardus abt 12	33cl donker	10.5°	4.5
brunehaut amber (☼/ bio)	33cl amber	6.5°	4.3
brunehaut tripel (☼/ bio)	33cl blond	8°	4.5
steenuilke	33cl blond	6.5°	4.1
tripel karmeliet	33cl blond	8°	4.3
troubadour blond	33cl blond	6.5°	4.2
troubadour magma IPA	33cl amber	9°	4.5

HUISWIJN wit / rood / rosé

glas (15cl)	4.3
25cl	7.2
50cl	14.4
fles	21.5

<u>wit</u>	: fernão pires & sauvignon blanc	ribatejo, portugal
<u>rood</u>	: cabernet sauvignon & merlot	pays d'oc, frankrijk
<u>rosé</u>	: touriga nacional, castelão, shiraz, merlot & cabernet sauvignon	ribatejo, Portugal

SUGGESTIE WIJN WIT

heiner sauer (bio) 2017

pfalz, du

6.2/31

druif: riesling

Mooie, ronde wijn met tropisch fruit en fijne zuren; niet te droog. Lekker bij kruidige visgerechten, eerder exotische keuken of op zich, als aperitief, ook zeer genietbaar.

babich 2016

hawke's bay, n-z

7/35

druif: chardonnay

Chardonnay zonder hout. Frisse en lichte neus met aroma's van wit steenfruit, citrusvruchten en wat kruidige elementen. Verfrissend, zuiver en strak, puur en ongecompliceerd, droog met medium body. Een veelzijdige wijn die talloze gerechten extra karakter geeft.

dom. castera 'tauzy' 2016

ac jurançon sec, fr

8.2/41

druif: petit manseng (60%) petit courbu (30%)

Een droge gastronomische wijn die kracht en karakter combineert met finesse. Exotisch fruit in de neus (citrus, abrikoos), boterig met mooie aciditeit, een explosie in de mond met in de lange afdronk wat passievrucht. De wijn heeft een perfecte dynamiek om te pairen aan tafel: zalm en andere vis, wit vlees, charcuterie, gevogelte en (schapen)kaas.

SUGGESTIE WIJN ROOD

dom.de montfin (bio) 2017

aoc corbières, fr

5.7/29

druif: carignan 'vieilles vignes' (70%), grenache

Expressieve neus met een hoofdtoon van rode vruchten (framboos, granaatappel) en een vleugje jeneverbess. Frisse, ronde smaak in de aanzet met een goede zoetheid bij een lange afdronk met aroma's van aardbeien. Zeer breed inzetbaar, zeker ook bij alle (rood) vlees.

celler piñol 'portal tinto' 2015 terra alta, sp 6.8/34
druif: garnacha (70%), cariñena (15%), syrah (10%)

Natuurlijke wijn met getoaste aroma's, pruim, bosbessen, braambessen, een vleugje vanille; een krachtige smaak met zwart fruit en rijpe kersen en met een mooie integratie van "rondeur" en de tannines van het eikenhout. Lekker bij kruidige keuken, stoofpotten en rood vlees.

babich 2016 marlborough, n-z 7.2/36
druif: pinot noir

In de neus aardse tonen van donker fruit en aardbei met een vleugje kandij. In de mond aroma's van framboos en opnieuw aardbei met een donkere toets van tabak en vanille. Mooie body, soepel en elegant. Een uitstekende wijn op zichzelf, maar ook zeer lekker bij wit en rood vlees (lam!), tomatensauzen, licht Aziatische gerechten, gegrilde groenten en paddestoelen.

SUGGESTIE WIJN ROSE

lous grezes 'ça pétille?'(bio) 2009 vdp de cévennes,fr 6/30
druif: grenache noir

Natuurlijke wijn van de Gentse wijnmakers van lous grezes. Heel donkere rosé (bijna rode wijn) met fijne natuurlijke sprankel in; sappig rood fruit met zachte tannine. Zonder toevoeging van wat dan ook en ongefilterd! Degusteer deze wijn gekoeld op een nazomers terrasje, als aperitief of digestief (bij trio sorbet!) of bij salades en andere zomerse gerechten, Oosterse en/of pikante keuken, gegrilde/geroosterde groenten, wit en gegrild rood vlees.

DESSERTWIJN

‘notekop’ huisgemaakte notenporto 6
Onze huisgemaakte likeur op basis van rode wijn, okkernoten en een selectie kruiden. Ideaal als aperitief of bij een chocoladedessert.

1 tafel = 1 rekening

6

KOFFIE*fair trade*

koffie, espresso, déca	2.4
dubbele espresso	2.9
koffie verkeerd, cappuccino	3

THEE IN EEN ZAKSKE *oxfam fair**trade/bio*

earl grey - citroen - sinaas&mango - bosvruchten - rooibos - groene darjeeling	2.4
---	-----

LOSSE KRUIDENTHEE*kannetje*

jasmijn- kamille - rozenbottel -vervaine(ijzerkruid)	4
mélange stokerij avondthee obv. kruiden & fruit	4
huisgemaakte gemberthee(suikervrij)à l'AmuZette	4
verse muntthee op Maghrebijnse wijze	4.5

STERKE KOFFIE

8

irish (whiskey) - italian (amaretto) - french (cognac of calvados) -
flemish (graanjenever)- cuban (rum)

STRAF SPUL

jameson	6.6
jack daniels	7.1
oban 14j	9.3
rum varadero 3j/ 7j	oxfam fair trade 6.1/ 7.1
peterman graanjenever (young grain jenever) p. bruggeman	3.5
oude hertekamp (old grain jenever) p. bruggeman	4
amaretto, cointreau, sambuca, bailey's	5.8
calvados	busnel v.s.o.p. 7.9
cognac	otard v.s. 7.9
poliakov wodka	5.5

1 tafel = 1 rekening

7

ALLERGENEN

Veel klanten informeren of we gerechten hebben die aangepast zijn aan intoleranties voor bepaalde voedingsmiddelen. Hieronder vindt u een lijst met symbolen die wij hanteren en hun betekenis. U vindt deze symbolen telkens terug bij de gerechten waarop ze van toepassing zijn.

Vegetarisch



Veganistisch



Lactosevrij



Suikervrij



Notenvrij



Glutenvrij



Onze aandachtspunten bij intoleranties :

We houden ten strengste rekening met contaminatie, maar steeds geldt : 'kan sporen van gluten bevatten'

We hebben glutenvrij brood en pasta in voorraad, vraag ernaar.

Rauwe groenten: Alle sla en rucola worden 2x gewassen. Alle gerechten kunnen geserveerd worden met warme groenten.

Zuivel: Alle gebruikte melkproducten en kazen zijn gepasteuriseerd.

Onze desserts en onze mayonaise zijn huisgemaakt met gepasteuriseerd ei.






Rauw vlees: Wenst u uw vlees graag uitgebakken, vraag ernaar.

Wij bakken onze frietjes in plantaardige frituurolie.





Wij willen u er graag op wijzen dat bereidingen licht kunnen wijzigen en dat in een professionele keuken contaminatie steeds mogelijk is. Vermeld daarom ook zeker uw allergie aan uw ober.

Aarzel niet om extra info te vragen omtrent allergenen.


TAPAS

portie olijven		4.6
bruschetta's - tapenades		9.2
vegan kaaskroketjes - veganaise van zoete paprika		11.5
gemarineerd rund - sesamcrème - kroepoek		10.5
bulgurballetjes - pittig tomatensausje		9.5
rillette van gerookte makreel - briochetoast - passievruchtmayonaise		11.5

KIDS


pasta pesto (veggie)		12.5
stoverij – appelmoes -frietjes		13.4
rundstartaar – slaatje - frietjes		12.9
kipnuggets –appelmoes -frietjes		11

HOOFDGERECHT

lamsbrochette - griekse pasta – aioli - gekonfijte tomaat		23.5
---	---	------



biertip: vanderghinste rood bruin, troubadour magma

wijntip: babich (rood), piñol (rood)

gelakt buikspek - aardappelcrème - geroosterde broccoli – currimayonaise		22.5
--	---	------




biertip: jambes en l'air vanderghinste rood bruin

wijntip: lous grezes (rosé), babich (rood)

stoverij van varkenswang – frietjes   19.5



biertip: gouden carolus classic, vanderghinste rood bruin

wijntip: piñol (rood), montfin (rood)

rundstartaar (rauwe bereiding) - frietjes    18.5



biertip: vanderghinste rood bruin, keikoppenbier, la chouffe

wijntip: babich (rood), piñol (rood)

gegrild iberisch varken – peperroom -frietjes   25.9



biertip: vanderghinste rood bruin, brunehaut amber

wijntip: piñol (rood), babich (rood)

griet op graat - geroosterde zoete aardappel –
zuiders wittewijnsausje met zongedroogde tomaten   24.5


biertip: jambes en l'air, troubadour blond

wijntip: babich (wit), heiner sauer (wit)

op vel gebakken zalmfilet - dillesaus – frietjes/rijst   19.8





biertip: omer, st-bernardus wit

wijntip: heiner sauer (wit), castera (wit)

pasta scampi – chorizo – saus op basis van pastis  19.5



biertip: brussels calling, keikoppenbier, taras boulba

wijntip: heiner sauer (wit), babich (wit)

thaise salade - rijstnoedels - tofucrumble – pinda     19.5

biertip: brussels calling, hommelmier, taras boulba

wijntip: heiner sauer (wit), babich (rood)

pasta pesto- zongedroogde tomaten- rucola- parmezaan   18.5

biertip: vanderghinste rood bruin, steenuilke

wijntip: lous grezes (rosé), babich (rood)

DESSERT

kinderijsje vanille (1, 2 of 3 bollen ijs)   3.2/ 4.7/ 5.8

crème brûlée    6.9

biertip: rochefort 10

dame blanche    6.9

biertip: st-bernardus abt

trio van sorbet     6.9

(citroen, passievrucht en framboos)

biertip: een kriekske

brownie met vanille-ijs    6.9

biertip: st bernardus abt 12

tiramisu met speculoos  6.9

biertip: steenuilke

citroentaart met méringue  6.9







biertip: duchesse de bourgogne

sweets to share (2 personen)	✓	9.5
<u>biertip</u> : vanderghinste rood bruin, rochefort 10		
<u>wijntip</u> : guillaman, notekop		

SUGGESTIE DESSERT

dadeltaart met vanille-ijs	✓	6.5
<u>biertip</u> : chimay blauw		
<u>wijntip</u> : guillaman, notekop		

EXTRA

frietjes (klein/ groot)		2.7/ 4.2
slaatje		3.7
parmezaan		1.6
rijst		2.1
peperroom		2.1
glutenvrije pasta		+1

Gratis WiFi via Stokerij Hotspot

Wij werken, in de mate van het mogelijke, met biologische en/ of fairtrade producten en natuurvlees.

Alle bereidingen zijn huisgemaakt, behalve het artisaanaal bereid ijs (De IJster)

1 tafel = 1 rekening

We aanvaarden enkel elektronische betalingen, bedankt!

Reservaties online via www.destokerij.gent

andere vragen : info@destokerij.gent

<https://www.facebook.com/destokerij>

<https://www.instagram.com/destokerijgent/>

09 279 95 85

BE 0895 115 604

Open van woensdag tem zondag vanaf 17u30;
de keuken van 18u tot 21u (woensdag, donderdag en
zondag)

van 18u tot 21u30 (vrijdag & zaterdag)