

WELKOM BIJ HENRY'S BAR & BISTRO  
DE BOTANISCHE SMAAK

WELCOME TO HENRY'S BAR & BISTRO  
THE BOTANIC TASTE

In het bruisende stadscentrum van Antwerpen vind je in Henry's Bar & Bistro stijl, een gezellige sfeer en een heerlijk goed drankenmenu. Henry's is uitstekend gelegen binnen de muren van het 13e-eeuwse klooster en ontleent zijn naam aan Henri-Ferdinand van Heurck, de 19e-eeuwse botanicus en directeur van de Antwerpse Botanische Tuin. De bar weerspiegelt zijn verrukking voor de plantenwereld en is een eerbetoon aan het culturele erfgoed, het leven en de vreugde van de Botanische Tuin.

Een plek voor enthousiaste kenners, dynamische netwerkers en de kosmopolitische menigte, het is een gunstige omgeving voor gelukkige interacties, van zowel persoonlijke als zakelijke aard. Toegewijd aan genot wacht hier een prachtige mix van ervaringen op uw plezier. Je bent gekomen voor een lekker drankje of een heerlijke maaltijd. Wij geven je zicht op de verste horizons van gastvrijheid.



---

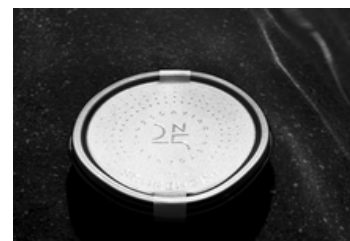
In Antwerp's buzzing city centre, Henry's Bar & Bistro is where you'll find the height of style, a convivial atmosphere and a gloriously good drinks menu. Excellently located within the walls of the 13th century monastery, Henry's takes its name from Henri-Ferdinand van Heurck, the 19th century botanist and director of Antwerp's Botanical Garden. The bar mirrors his delight in the plant world, and pays homage to the cultural heritage, life and joy of the Botanical Garden.

A place for keen connoisseurs, dynamic networkers and the cosmopolitan crowd, it makes an auspicious setting for happy interactions, of both a personal and business nature. Devoted to delight, this is where a magnificent mix of experiences awaits your pleasure. You've come for a fancy drink or a delicious meal. We're giving you a sightline to the farthest horizons of hospitality.

## B E F O R E

---

- CARPACCIO VAN HAMACHI MET CITROEN D'IRAN EN GEPEKELDE RADIJS** 32  
Hamachi carpaccio with lemon d'iran and pickled radish
- TARTAAR VAN ZALM MET PREI EN MIERIKSWORTEL** 36  
Salmon tartare with leek and horseradish
- TERRINE VAN GANZENLEVER MET APPEL EN BRIOCHE** 34  
Terrine of gooseliver with apple and brioche
- TARTAAR VAN RUND MET SJALOT** 30  
Beef tartare with shallots
- ASPERGES MET GANZENLEVER SABAYON EN KNOLSELDERIJ** 38  
Asparagus with foie gras, sabayon and celeriac
- RAVIOLI VAN GROENE KRUIDEN MET VENKELBOUILLON**  36  
Ravioli of green herbs with fennel broth
- OSSENSTAART TORTELLINI MET PARMEZAAN** 36  
Oxtail tortellini with parmesan
- ASPERGES OP VLAAMSE WIJZE**  33  
Asparagus Flemish way
- ASPERGES MET SCHOTSE ZALM EN MOUSELINNE** 37  
Flemish Asparagus with salmon and mousseline



### OUR CAVIAR SELECTION 'N25 HYBRID'

30 gr. doos-box | € 125

50 gr. doos-box | € 185

Onze kaviaar wordt geserveerd met blinis, zure room, bieslook en fijne sjalot.  
Our caviar is served with blinis, sour cream, chives, and finely chopped shallot.

## L U N C H M E N U

---

2 Gangen € 49

3 Gangen € 59

Maandag tot Vrijdag

Van 12.00 tot 14.30

2 Courses € 49

3 Courses € 59

Monday till Friday

From 12.00 until 14.30

LAST ORDER AT 14.45 PM / 21.45 PM

Indien u allergieën of dieetwensen heeft, kunt u dit kenbaar maken aan uw kelner.

If you have any allergies or dietary requirements, please inform your waiter.

## M A I N

### KABELJAUW MET EEN MELANGE VAN 47 TUINKERS, BEURRE BLANC EN NOOTMUSKAAT

Cod with a herbal blend of garden cress, Beurre Blanc  
and nutmeg

### ZWEZERIK MET MISO SABAYON, LENTE UI 48 EN MORILLEN

Sweetbread, miso sabayon, spring onion, morels

### ZEETONG MET CRUMBLE VAN CITROEN 59 KOKKELS BRUINE BOTER EN PETERSELIEOLIE

Sole with lemon crumble, cockles, brown butter  
and parsley oil

### CAPELETTI MET AUBERGINE 39 EN GELE CURRY

Capeletti with eggplant and yellow curry

### DIERENDONCK PEPPERSTEAK 55 MET POMME PAILLE LAVAS EN SLA

Dierendonck peppersteak  
with pomme paille, lavas and lettuce

### LAMSKROON MET DOPERWT 44 EN BUIKSPEK

Lamb with green peas and pork belly

### TAGLIOLINI MET CANADESE 48 KREEFT PAPRIKA BEARNAISE EN DILLE

Tagliolini with Canadian lobster  
paprika bearnaise and dill

## A F T E R

### TIRAMISU 23

Boudoir | Koffie  
Boudoir | Coffee

### KAAS SELECTIE 'VAN TRICHT' 25

5 kazen | compote  
5 cheeses | compote

### CREME BRULÉE 22

Vanille  
Vanilla

### DAME BLANCHE 20

Huisbereid vanille ijs | Slagroom |  
64% Gayas Chocolade  
Homemade vanilla ice cream |  
Whipped cream | 64% Gayas Chocolate

## S I D E D I S H E S

Salad  
Potato puree  
Potato croquette  
Chicory

8