

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.

## WINES BY THE GLASS

### CHAMPAGNE

Nicolas Feuillate Blanc De Blanc	<b>19</b>
Louis Roederer 'collection 244', Reims	<b>24</b>
Victor & Charles 'Le Brut', Epernay	<b>23</b>
Palmer & co La reserve Nature	<b>22</b>

### DOM PERIGNON SOCIETY

Dom Pérignon 'Vintage' 2015, Épernay 55

### WHITE

Cantina Colterenzio, Pinot Grigio, Alto Adige, Italy	<b>11</b>
Cloudy bay, Sauvignon blanc, Marlborough, New-Zealand	<b>16</b>
Cusumano 'Shamaris', Grillo, Sicily, Italy	<b>12</b>
J.Lohr Riverstone, Chardonnay, Monterey California	<b>13</b>

### RED

Aslina By Ntsiki B,Cabernet Sauvignon, South Africa	<b>14</b>
Chateau Haut-Ferrandat,Saint-Emillion, France	<b>14</b>
Cloudy bay, Pinot Noir, Marlborough, New-Zealand	<b>17</b>
Montsanto 'Annata'Chianti Classico, Sangiovese, Chianti, Italy	<b>13</b>

### PRESTIGE WHITE

Château Carbonnieux, 2021, Pessac-Léognan, Bordeaux, France	<b>22</b>
Chablis 1re Cru 'Vaulorent',William Fevre 2019,Burgundy, France	<b>25</b>
Riesling "Klostërsatz" 2022 Pichler,Wachau, Austria	<b>17</b>
Remirez de Ganuza "Olagar"2016, Rioja, Spain	<b>42</b>
Gaja 'Idda',Etna Bianco, Sicily, Italy	<b>25</b>

### PRESTIGE RED

Anne Gros 'La Claude' 2020,Minervois, France	<b>20</b>
Barolo 'Rocche Di Castaliglioni' 2018 Roagna, Piemonte, Italy	<b>45</b>
Pegasus Bay Pinot Noir, 2017, Waipara Valley,New-Zealand	<b>22</b>
Chateau La Dominique 2018,Saint Emilion, Bordeaux, France	<b>25</b>
Commando G 'Rozes 1cru', 2021, Madrid, Spain	<b>27</b>

### PRESTIGE SWEET

Tokaj Late Harvest, 2020, Oremus (by Vega-Sicilia), Hungary (5cl)	<b>13</b>
Château d'Yquem, 2018, 1er Grand Cru Classé Supérieur de Sauternes, France (5cl)	<b>60</b>
Entre-Deux-Monts 'Zientje', Heuvelland, Belgium (12cl) Light Sparkling	<b>10</b>

## B E F O R E

---

### CARPACCIO VAN WAGYU MET COMTE EN PIJNBOOMPITTEN

Carpaccio of wagyu with comte and pine nuts

34

### HAMACHI MET RAMANAS EN GROENE SHISO

Hamachi with Black Radish and green shiso

32

### MOR OESTERS (6) MET SJALOTDRESSING

Mör Oysters (6) with shallot dressing

42

### GANZENLEVER MET APPEL EN BRIOCHE

Terinne of goose liver with apple and brioche

34

### GEBAKKEN COQUILLE MET BLOEMKOOL EN BEENMERG 27 (SUPL 10G KAVIAAR €40 )

Baked scallops with cauliflower and bone marrow  
(supl 10g caviar €40)

### ZALM 'LABEL ROUGE' MET RAMMANAS EN KARNEMELK

Salmon 'Label Rouge'  
with black radisch and buttermilk

36

### OSSENSTAART TORTELLINI MET BASILICUM EN PARMEZAAN

Oxtail tortellini with basil and parmesan

36

### KRABCAKE MET KIMCHI

Crabcake and kimchi

30

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.



### 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

## M A I N

---

**KABELJAUW  
MET BROCOLLI, SPINAZIE EN  
NOOTMUSKAAT** 47  
Filet of Cod  
with Brocoli, Spinach and Nutmeg

**CAPELETTI MET AUBERGINE ✓ 39  
EN GELE CURRY**  
Capeletti with eggplant and yellow curry

**ZEETONG UIT DE NOORDZEE 59  
MET PREI EN TOM KHA KHAI**  
Dover sole from the Nordsea  
with Leek and Tom Kha Khai  
Mousseline

**FILET PUR 'HOLSTEIN 55  
MET PAPRIKA POMME  
PAILLE**  
Tenderloin 'holstein'  
with paprika straw potato

**DUIF 'RUSTOFF' MET 55  
PORTOBELLO EN RADICCHIO**  
Pigion 'Rustoff' with Portobello and  
Radichio

## A F T E R

---

**DAME BLANCHE 18**  
Huisbereid vanille ijs | Slagroom |  
64% Gayas Chocolade  
Homemade vanilla ice cream |  
Whipped cream | 64% Gayas Chocolate

**TIRAMISU 23**  
Boudoir | Koffie  
Boudoir | Coffee

**CREME BRULÉE 22**  
Vanille  
Vanille

**KAAS SELECTIE 'VAN TRICHT' 25**  
5 kazen | compote  
5 cheeses | compote

## 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