



## Menu bambino

Vraag naar het **kindermenu** of een extra bordje, zodat je lekker met paps en mams mee kunt eten!



## Share & follow

Deel jouw foto's & stories met ons om uitgelicht te worden. Tag @brasseriemilo

Je vindt ons op Instagram, Facebook & TikTok @brasseriemilo

## Contact

**Brasserie Milo**  
Julianalaan 58  
2159LC Kaag

**W:** brasseriemilo.nl  
**E:** info@brasseriemilo.nl  
**T:** +31 (0) 252 544 215

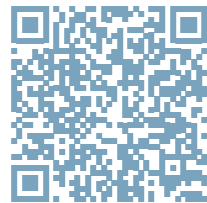


# Live the mediterranean Lifestyle



## Spotify playlist

Voor een heerlijk relaxed sfeertje creëerden we de ultieme lijst in Spotify.



Thuis ook genieten van de **Milo-vibe**? Scan de QR-code!

## Feestje vieren?

**Eten, drinken, vieren, ontmoeten en herinneringen maken. Bij Brasserie Milo wordt ieder moment onvergetelijk.**

Van private dining tot vergaderen en van bedrijfsfeest tot bruiloft. Voor iedere gelegenheid denken we graag mee en maken we een passend voorstel.

- | jubileumviering | familiedag |
- | private dining | bruiloft |
- | babyshower | vrijgezellenfeest |
- | bedrijfsfeest | vergadering |
- | sloepengame | zeilwedstrijd |
- | barbeque | teambuilding |



## Menu

lunch, dinner & everything in between





## Meer weten?

Op de achterkant vind je meer informatie over het kindermenu, wifi, socials en contactgegevens. Hier lees je ook meer over de mogelijkheden voor privé- en zakelijke gelegenheden.



# Diner

17:00-21:00



12:00-16:00

# Lunch

## Oerbrood wit of bruin

**Carpaccio** | 15  
Rundvlees met Old Amsterdam, gebakken champignons, rucola, pijnboompitten en truffelmayonaise.

**Croquetas Beef** | 15,5  
Twee krokante rundvleeskroketten, geserveerd met romige mosterd.

**Croquetas Queso** • | 14,5  
Knapperige kaaskroketten met een pittige chilimayonaise.

**Kip Karaage** | 14,5  
Japanse gefrituurde kip met sriracha mayonaise en little gem sla.

**Caprese** • | 14  
Romige mozzarella, huisgemaakte pesto, balsamico stroop, cherry tomaatjes en basilicum.

## Lunch Specials

**Fish & Chips** | 17,5  
Krokante kabeljauw, geserveerd met ravigotesaus en frites.

**Zalmsalade** | 19  
Gerookte zalm met kappertjes, rode ui, kruidenkaas, zoetzure komkommer en radijs.

**Soep van het Seizoen** | 8,5  
Een heerlijke huisgemaakte soep van seizoensgebonden ingrediënten. Vraag onze bediening.

**Milo's Burger** | 21  
Sappige rundvleesburger op een brioche broodje, met little gem sla, tomaat, rode ui, ketchup en bacon-uicensaus. Geserveerd met frites.

**Wrap Salmone** | 16  
Zachte wrap met gerookte zalm, rode ui, frisse crème fraîche en kappertjes.

**Soupa di Pomodoro** • | 8,5  
Huisgemaakte tomatensoep, met frisse crème fraîche en bosui.

12:00-21:00  
**all day**

## Bites

**Rustiek brood & dips** • | 7,5  
Zuurdesem bol met aioli, beurre noisette boter en tapenade van tomaat en olijf.

**Olijven** • | 6  
Een mix van gemarineerde olijven.

**Ebi Fry** | 15,5  
**8 stuks** | Krokant gepaneerde garnalen, geserveerd met chilisaus.

**Kaastengels** • | 11  
**8 stuks** | Loempiaatjes gevuld met oude kaas, geserveerd met chilisaus.

**Bitterballen** | 10  
**8 stuks** | Klassieke rundvlees bitterballen met mosterd.

**Croquetas Chorizo** | 15,5  
**8 stuks** | Spaanse lichtpittige chorizo kroketjes met chilisaus.

**Croquetas Queso** • | 15,5  
**8 stuks** | Kroketjes gevuld met oude kaas en spinazie, geserveerd met chilisaus.

## Sharing platters

Voor 2 personen

**Plateau Milo** | 29,5  
Focaccia, olijven, aioli, beurre noisette boter, tapenade van tomaat en olijf, Ebi Fry, chorizo kroketjes, Serrano ham, oude kaas en gerookte zalm.

**The Veggie Platter** • | 29,5  
Focaccia, olijven, aioli, beurre noisette boter, tapenade van tomaat en olijf, caprese, kaas-spinazie kroketjes, oude kaas en bruschetta.

## Perfect als Tussengerecht

**Sgroppino** | 11  
Prosecco, wodka en citroensorbet.

Wist je dat dit Italiaanse drankje traditioneel tussen de gangen door wordt geserveerd om de smaakpapillen te neutraliseren?

## Sides

**Frites** • | 5  
Met mayonaise

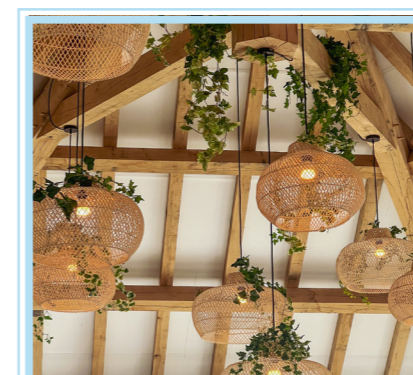
**Loaded Fries** • | 7,5  
Frites met pesto mayonaise, pijnboompitten en parmezaanse kaas.

**Griekse Salade** • | 7,5  
Frisse Griekse salade met feta, olijven, komkommer en rode ui.

 **Scan for details**  
Allergenen & English menu

- Vegetarisch
- Vegan
- kan Vegan

Heb je een allergie?  
Laat het ons weten.



## Voor

Kies zelf een voorgerecht of deel samen een van onze platters.

**Rustiek brood & dips** • | 7,5  
Zuurdesem bol met aioli, beurre noisette boter en tapenade van tomaat en olijf.

**Bietje Zalm** | 15,5  
Zalm ingelegd in rode biet, mini komkommer, radijs, tzatziki-dillesaus en viseitjes.

**Steak Tartar** | 16  
Fijngesneden rundvlees met olijven, zongedroogde tomaat, 63 graden ei, beukenzwam en truffelmayonaise.

**Soupa di Pomodoro** • | 8,5  
Huisgemaakte tomatensoep, met frisse crème fraîche en bosui.

**Caprese Special** • | 14  
Crème van mozzarella, huisgemaakte pesto, balsamico stroop, cherry tomaatjes en basilicum.

**Soep van het Seizoen** | 8,5  
Een heerlijke huisgemaakte soep van seizoensgebonden ingrediënten. Vraag onze bediening.

**Carpaccio** | 15  
Rundvlees met Old Amsterdam, gebakken champignons, rucola, pijnboompitten en truffelmayonaise.

## Hoofd

Onze hoofdgerechten worden standaard zonder frites geserveerd. Bijgerechten kunnen apart besteld worden.

**Rib-eye (200 gr.)** | 27,5  
Sappige rib-eye geserveerd met pastinaakcrème, gebakken champignons en een rijke tijmjus.

**Milo's Burger** | 21  
Sappige rundvleesburger op een brioche broodje, met little gem sla, tomaat, rode ui, ketchup en bacon-uicensaus. Geserveerd met frites.

**Pompoen Ravioli** • | 22  
Ravioli gevuld met pompoen en amaretti, geserveerd met saliebotersaus, broodkruim en geroosterde tomaatjes.

**Maïskip** | 25  
Malse maïskip met krokante polenta, truffeljus, geroosterde wortel en maïscrème.

**Kabeljauw** | 26  
Kabeljauwfilet met orechiette, rode biet en een mediterrane bisque.

**Zalmsalade** | 19  
Gerookte zalm met kappertjes, rode ui, kruidenkaas, zoetzure komkommer en radijs.

## Diner Specials

**Chef's Catch** | wisselprijs  
Verse vis, bereid met seizoensgebonden ingrediënten. Vraag onze bediening naar de vangst.

*Aanrader!*  
**Chateaubriand** | 55,5 p.p.  
**Per 2 personen**  
Een mals stuk ossenhaas, delicaat gebakken en geserveerd met champignons, spek, tijmjus en een frisse salade. Voor de optimale smaakbeleving raden we aan dit gerecht *medium rare* te bestellen.

## Desserts

Vraag onze gastvrouw of -heer naar de desserts, of wacht met smart tot we na het hoofdgerecht onze after-dinner kaart brengen.

