

Restaurant *De Sinjoor*

*De Sinjoren is een (bij)naam voor de inwoners van Antwerpen.
De bijnaam 'sinjoren' voor de Antwerpenaren dateert uit de
Periode van de Spaanse Inquisitie en is afgeleid van het Spaanse
Señor, 'wat (deftige) heer' betekent. In "t stad" beschouwt men mensen
die in Antwerpen geboren zijn als 'sinjoor'*

*Als u allergieën heeft, gelieve dit te melden zodat wij er rekening mee
kunnen houden.*

*Wij serveren ook glutenvrije, lactosevrije gerechten, echter kunnen wij
het voorkomen van kruisbesmetting niet 100% garanderen.*

*Oude Koornmarkt 31
2000 Antwerpen
03/213 22 15
info@desinjoor.be
www.desinjoor.be*

Aperitieven en Cocktails

<i>Aperitief van het huis (Prosecco met Cuaranta y tres)</i>	€ 8,00
<i>Glas Prosecco</i>	€ 7,50
<i>Martini (rood/ wit/ fiero)</i>	€ 5,50
<i>Martini Bellini</i>	€ 8,50
<i>Martini fiero/ Bianco & tonic</i>	€ 8,50
<i>Porto (rood/ wit)</i>	€ 5,50
<i>Porto 10y</i>	€ 8,50
<i>Pineau de Charentes</i>	€ 6,50
<i>Sherry Fino</i>	€ 6,50
<i>Kirr</i>	€ 7,00
<i>Kirr Royal met Prosecco</i>	€ 8,00
<i>Aperol met Prosecco</i>	€ 8,50
<i>Campari</i>	€ 7,50
<i>Passoa</i>	€ 7,50
<i>Ricard Pastis</i>	€ 7,20
<i>Jonge jenever Bols</i>	€ 6,50
<i>Oude jenever Bols</i>	€ 7,10

<i>Cocktail Sinjoor (Wodka, rietsuiker en limoensap)</i>	€ 9,00
<i>White Lady (Gin, Cointreau en limoensap)</i>	€ 12,00
<i>Scotch sidecar (Schotse whisky, Cointreau en limoensap)</i>	€ 12,00
<i>Cosmopolitan (Wodka, triple sec, veenbessensap en limoensap)</i>	€ 13,00
<i>Tequila Sunrise (Tequila, appelsiensap en grenadine)</i>	€ 10,50
<i>Mojito/ Mojito Virgin</i>	€ 10,00
<i>Mojito Strawberry</i>	€ 12,00
<i>Pink Lady (appelsiensap, pompelmoes sap, limoensap en grenadine)</i> (Zonder alcohol)	€ 9,00

Gin & Tonic

<i>Bombay Sapphire (met nordic tonic)</i>	€ 10,50
<i>Monkey 47 (met Mediterranean fever tree)</i>	€ 15,00
<i>Bulldog (met Mediterranean fever tree)</i>	€ 14,00
<i>Hendrick's (met fever tree premium Indian)</i>	€ 14,00
<i>Gin Mare (met Mediterranean fever tree)</i>	€ 15,00
<i>Copperhead (met Mediterranean fever tree)</i>	€ 15,00
<i>Copperhead-Black Batch (met fever tree premium Indian)</i>	€ 15,50
<i>Copperhead The Gibson Edition (met fever tree premium Indian)</i>	€ 16,00
<i>Forest dry gin: (met Mediterranean fever tree)</i>	€ 15,00
<i>Buss N° 509 Raspberry (met Schweppes Hibiscus)</i>	€ 14,00

Soepen

<i>Tomatensoep met kipgehaktballetjes</i>	€ 8,00
<i>Rijk gevulde vissoep (specialiteit)</i>	€ 11,70

Koude en Warme voorgerechten

<i>Rundscarpaccio van filet d'Anvers met rucola en Parmezaanse kaas</i>	€ 16,70
<i>Bordje tapas (2 personen)</i>	€ 26,00
<i>Lookbrood (gegratineerd en geserveerd met knoflooksaus)</i>	€ 9,00
<i>Rijk gevulde garnaalkroketten (geserveerd met slaatje en tartaarsaus)</i>	€ 18,00
<i>Parmezaanse kaaskroketten (geserveerd met slaatje en cocktailsaus)</i>	€ 16,50
<i>Duo van kaas- en garnaalkroket (geserveerd met slaatje en tartaarsaus)</i>	€ 17,50
<i>Scampi in lookboter (5 stuks)</i>	€ 18,00
<i>Scampi Diabolique (5 stuks met een licht pikante tomatensaus)</i>	€ 18,00
<i>Scampi in zachte currykokossaus met gebakken appeltjes (5 stuks)</i>	€ 19,00
<i>Gebakken Sint-Jacobsvruchten op een bedje van wortel crème, Mosselen en scampi's</i>	€ 21,50

Vleesgerechten

<i>Kipfilet met een fris slaatje en frietjes</i>	€ 18,50
<i>Huisbereide Stoofvlees op Vlaamse wijze met witloofsla en frietjes</i>	€ 20,50
<i>Huisbereide Goulash met slaatje en frietjes</i>	€ 21,00
<i>(Rundsvlees met worteltjes, erwtjes, paprika en uien)</i>	
<i>Huisbereide Vol Au Vent met stukjes hoevekip, kippenballetjes en Weidechampignons in een heerlijke kippenvelouté met verse room</i>	€ 19,00
<i>Steak ~ 250 gr met slaatje of warme groentjes en frietjes</i>	€ 24,00
<i>Tagliata Di Manzo</i>	€ 26,00
<i>(Kortgebakken rundssteak met rucola, balsamico, olijfolie en Parmezaan)</i>	
<i>Spareribs (specialiteit van de chef)</i>	€ 22,00
<i>(Met honingmarinade, stukje verse ananas, slaatje en frietjes)</i>	
<i>Mixed Grill ~ 450 gr van vlees met slaatje of warme groentjes en frietjes</i>	€ 30,00
<i>Ossobuco alla Milanese geserveerd met verse pasta en Parmezaan</i>	€ 30,00

HUISGEMAAKTE BURGER

<i>Huisgemaakte rundsburger</i>	€ 16,50
<i>Huisgemaakte Cheeseburger</i>	€ 17,50
<i>Huisgemaakte Baconburger</i>	€ 17,50
<i>Huisgemaakte Bacon-Cheeseburger</i>	€ 18,50

Supplementen

<i>Champignonroomsaus, Peperroomsaus, Bearnaisesaus</i>	€ 4,50
<i>Knoflooksaus</i>	€ 3,00
<i>Kruidenboter</i>	€ 3,50
<i>Extra frietjes, salade, warme groentjes, puree of rijst</i>	€ 4,50
<i>Mayonaise, ketchup, mosterd</i>	€ 1,00

Visgerechten en schaaldiergerechten

<i>Rijk gevuld vispannetje met verschillende vissoorten en aardappelpuree</i>	€ 27,50
<i>In een bouillon op basis van grijze garnalen</i>	
<i>Op vel gebakken zalmfilet met warme groentjes en bearnaisesaus</i>	€ 25,00
<i>Op vel gebakken mixed vis met warme groentjes, mousselinesaus en aardappelpuree (kabeljauw, zalm, zeebaars en tongrolletjes)</i>	€ 32,00
<i>Scampi in lookboter (8 stuks)</i>	€ 25,00
<i>Scampi Diabolique (8 stuks met een licht pikante tomatensaus)</i>	€ 25,50
<i>Scampi in currykokossaus met gebakken appeltjes en rijst (8 stuks)</i>	€ 26,00

Salades

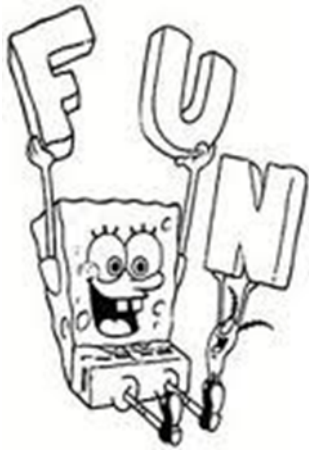
<i>Salade met scampi en gebakken appeltjes</i>	€ 20,50
<i>Salade met geitenkaas, noten en rozijnen</i>	€ 17,80
<i>Ceasar salade met kip, ansjovis, ijsbergsla en Parmezaan</i>	€ 18,50
<i>Vegetarische sla (sla, rucola, Parmezaan, lookcroutons en Ceasar dressing)</i>	€ 15,50
<i>Salade Niçoise met sla, tomaten, zwarte olijven, kappertjes en gekookte ei</i>	€ 19,00
<i>Salade De Sinjoor met gerookte zalm, Sint-Jacobsvruchten en scampi</i>	€ 22,00

Pasta's en ovengerechten

<i>Pasta all' Arrabiata</i> met een licht pikante tomatensaus en Parmezaan (vegi)	€ 16,00
<i>Pasta Carbonara</i> met spek, uien, roomsaus en een eidooier	€ 17,50
<i>Pasta Scampi</i> met een licht pikante roomsaus, paprika en look	€ 21,50
<i>Pasta sweetchilli kip</i> met champignons, paprika en uien	€ 19,50
<i>Pasta Carpaccio</i> (Zwarte pasta met rundscarpaccio, pesto, Parmezaan en pijnboompitten)	€ 20,00
<i>Pasta met gerookte zalm</i> met broccoli en een champignonroomsaus	€ 20,00
<i>Pasta van de chef</i> (penne met kip, maredsoussaus en kerstomaten)	€ 20,50
<i>Pasta pesto basilicumpesto, mozzarella, pijnboompitten en kerstomaten</i>	€ 19,50
<i>Lasagne met rundsgehakt</i>	€ 19,50
<i>Huisgemaakte cannelloni</i> (Pasta rolletjes gevuld met groentjes en rundsgehakt, Gegratineerd in de oven)	€ 19,90
<i>Pasta tris</i> (trio van lasagne, cannelloni en ravioli)	€ 20,50

Kindergerechten

<i>Junior hamburger met sla, sneetje tomaat en frietjes</i>	<i>€ 14,50</i>
<i>Lasagne met rondsgehakt</i>	<i>€ 13,50</i>
<i>Steak met een fris slaatje en frietjes</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Huisbereide Vol Au Vent met een fris slaatje en frietjes</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Huisbereide Stoofvlees met frietjes</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Kipfilet met een fris slaatje en frietjes</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Spareribs met honingmarinade, stukje verse ananas, slaatje en frietjes</i>	<i>€ 15,00</i>



Frisdranken

<i>Coca-cola/zero</i>	€ 3,50
<i>Fuze tea/ Fuze tea green</i>	€ 3,70
<i>Nordic Mist Tonic</i>	€ 3,70
<i>Nordic Mist Agrum</i>	€ 3,70
<i>Sprite</i>	€ 3,50
<i>Fanta</i>	€ 3,50
<i>Minute maid appel/ Orange</i>	€ 3,70
<i>Chaudfontaine 25 cl plat/ bruis</i>	€ 3,50
<i>Chaudfontaine 50 cl plat/ bruis</i>	€ 5,20

Bieren van 't vat

Estaminet Premium bier 25cl (5,2%) € 3,50

De volle densiteit, de trage en traditionele lage gisting die er het fruitig karakter aan geeft en een rijping van 6 volle weken maken dat Estaminet een echt Belgisch premium pils is.

Estaminet Premium bier 50cl (5,2%) € 6,00

De volle densiteit, de trage en traditionele lage gisting die er het fruitig karakter aan geeft en een rijping van 6 volle weken maken dat Estaminet een echt Belgisch premium pils is.

Steenbrugge dubbel bruin 33cl (6,3%) € 4,80

Het abdijbier dubbel bruin is een rondborstig bier met moutkarakter en een fruitige gistingsaroma in combinatie met het subtiele kruidenmengsel. Gruut met nadruk op kaneel.

Steenbrugge blond 33cl (6,3%) € 4,80

Het abdijbier is een blond bier met een warme, volle smaak en een licht gerookt gistingsaroma in combinatie met het Bruggse kruidenmengsel Gruut.

Brugge tripel 33cl (8,7%) € 5,20

*Het van oudsher Bruggs stadsbier, krachtig en bitterzoet
Het aroma heeft een typisch fenolisch gerookte toets en de smaak is bitter, rijk en romig.*

Bieren op fles

Estaminet Premium pils 25 cl (0,0%) € 3,50

Estaminet premium pils 0,0% is een verfrissend alcoholvrij bier vol van smaak

Steenbrugge wit 25 cl (5,4%) € 4,00

Het heeft een verfrissende smaak en een licht gerookt gistingsaroma met nadruk op koriander en curaçao.

De Koninck (Bolleke) 25 cl (5,2%) € 4,00

Licht amberkleurig, hergist op de fles. Licht moutig met een toets van karamel. Licht hoppig en een toets van kaneel.

Palm 25 cl (5,4%) € 4,00

Fijne aromahoppen uit Kent brengen een subtiele harmonie. Palm is de absoluut Belgisch nummer 1 amber. Erkend steekproduct.

Boon Kriek 25 cl (4%) € 4,00

Kriek Boon is een bier van spontane gisting, bereid uit oude en jonge lambiek van Lembeek gerijpt op eiken vaten. Onze kwaliteit wordt gewaarborgd door het gebruik van uitsluitend echte krieken.

Duvel 33 cl (8,5%) € 5,20

Duvel met 100% natuurlijke ingrediënten, rijpt 2 maanden in de kelders van de familiale brouwerij. Zo kunnen de meester-brouwers u het kwaliteitsvol en uniek bier aanbieden.

Karmeliet Tripel 33 cl (8,4%) € 5,20

Tripel Karmeliet bezit niet alleen de lichtheid en frisheid van de tarwe, maar ook de romigheid van haver, en het heeft ook een kruidige, citroenachtige droogheid die bijna aan kinine doet denken.

Cornet 33 cl (8,5%) € 5,20

Het volmondige bier met eiktoets houdt de balans tussen de fruitigheid van de gist en de vanillezoetheid van het hout. De afdrank is verwarmend, lang met een zachte bitterheid. Bier van hoge gisting met nagisting in de fles.

Desserts

<i>Dame Blanche</i>	€ 8,90
<i>Coupe Chocolade</i>	€ 7,90
<i>Coupe Bresilienne (vanille-ijs met Bresilienne nootjes en karamel)</i>	€ 8,90
<i>Coupe Aardbei (tijdens het seizoen)</i>	€ 11,50
<i>Huisgemaakte Tiramisu</i>	€ 8,90
<i>Huisgemaakte chocolademousse</i>	€ 9,00
<i>Huisgemaakte Crème Brulée (aan tafel geflambeerd)</i>	€ 9,50
<i>Warme appeltaart met ijs</i>	€ 10,00
<i>Panna Cotta met vers fruit</i>	€ 9,50
<i>Huisgemaakte Moelleux (geserveerd met vanille-ijs)</i>	€ 13,00

Warme dranken en Digestieven

<i>Koffie – Deca—Espresso</i>	€ 3,70
<i>Koffie verkeerd</i>	€ 4,50
<i>Cappuccino (Italiaanse of Weense)</i>	€ 4,50
<i>Warme choco</i>	€ 4,00
<i>Thee (Kamille, rozenbottel, Earl grey, groene, zwarte)</i>	€ 3,70
<i>Verse Muntthee</i>	€ 4,50
<i>Irish Coffee</i>	€ 8,50
<i>Italian Coffee</i>	€ 8,50
<i>French Coffee</i>	€ 8,50
<i>Baileys Coffee</i>	€ 8,50
<i>Spanish Coffee</i>	€ 8,50
<i>Antwerpse Coffee</i>	€ 8,50
<i>Koffie van het Huis (Cognac en Grand Marnier)</i>	€ 11,00
<i>Cuaranta y tres 43</i>	€ 7,30
<i>Dissaronno Amaretto</i>	€ 7,50
<i>Elixir d’Anvers</i>	€ 6,20
<i>Baileys</i>	€ 7,50
<i>Cointreau</i>	€ 7,50
<i>Sambucca</i>	€ 7,50
<i>Tequila</i>	€ 7,50
<i>Grappa</i>	€ 8,00
<i>Limoncello</i>	€ 7,00
<i>Grand Marnier</i>	€ 7,20

Sterke dranken

Whisky

<i>The Balvenie 12Y</i>	<i>€ 12,10</i>
<i>J. Walker Red Label</i>	<i>€ 7,60</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>€ 8,50</i>
<i>Dalwhinnie 15Y</i>	<i>€ 13,10</i>
<i>Lagavulin 16Y</i>	<i>€ 14,10</i>
<i>Oban 14Y</i>	<i>€ 15,10</i>
<i>Talisker 10Y</i>	<i>€ 10,60</i>
<i>Lapraoigh 10Y</i>	<i>€ 10,60</i>
<i>Jameson</i>	<i>€ 7,60</i>
<i>J&B</i>	<i>€ 7,60</i>

Wodka

<i>Eristoff</i>	<i>€ 7,60</i>
<i>Grey Goose</i>	<i>€ 10,60</i>

Rum

<i>Bacardi wit</i>	<i>€ 7,50</i>
<i>Bacardi 4 años</i>	<i>€ 8,70</i>

Cognac

<i>Baron Otard VS</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Baron Otard VSOP</i>	<i>€ 9,60</i>

Calvados

<i>Calvados</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Calvados VSOP</i>	<i>€ 9,60</i>