

DINER

menu

VOORGERECHTEN

Oven Gebakken Brood ✓ <i>boter - olijfolie - zout</i>	7
Tom Kha Kai <i>kip - koriander - rode peper</i>	9
Soep van het Moment <i>met passend garnituur</i>	9
Steak Tartaar <i>gerookte paprika - 64 graden ei - paddenstoel - sjalot</i>	15
Tomaten Tarte Tartin ✓ <i>burrata - amandel - ui - rucola</i>	14
Langzaam Gegaarde Knolselderij ✓ <i>truffel schuim - zwarte olijf - appel - amandel - roodlof</i>	13
Tonijn Tartaar <i>burrata - avocado - bosui - rode peper - koriander</i>	15

HOOFDGERECHTEN

Steak Frites <i>180 gram rundvlees - rode wijn jus - salade - frites</i>	26
Zocher Burger <i>rundvlees - Italiaanse bol - in ons eigen Zocheer Blond bier gestoofde ui - kaas - bacon - pikante mayonaise - frites ook vegetarisch verkrijgbaar met Beyond Meat</i> ✓	21
Entrecote <i>150 gram dubbeldoel rundvlees - pastinaakcrème - gratin - seizoensgroenten - beurre café de Paris</i>	27
Catch van het Moment <i>met zijn lievelingsgarnituur</i>	dagprijs
Fish and Chips <i>atjar - ravigottesaus - frites</i>	24
Gochujan Noodles ✓ <i>shiitake - paksoi - yuzu</i>	22

SIDES

Frites met Mayonaise	5.5
+ Parmezaan en Truffelmayonaise	+2
Salade ✓	6
Seizoensgroenten ✓	7

CHEF'S MENU

Laat je verrassen door het menu van de chef!
Wij houden hierbij rekening met je dieetwensen

3-gangen	44
4-gangen	53

ZOCHER SPECIALS

Iets anders proberen? Onze chef heeft speciaal voor de échte fijnproevers een aantal gerechten samengesteld die absoluut het proberen waard zijn!

De gerechten worden in een tussengerecht grootte geserveerd

Watermeloen Tataki ✓ <i>feta - ponzu - prei</i>	16
Hamachi <i>komkommer - yuzu miso - gochujan</i>	18
Boneless Gekonfijte Spareribs <i>oriental saus - paling - gefrituurde zuurkool</i>	17
Eend <i>jus - polenta - venkel - mango</i>	18

SALADES

Classic Caesar <i>parmezaanse kaas - ei - croutons - ansjovis - kip - romaine</i>	16
Zalm <i>yuzu miso - appel - paddenstoel - atjar - mesclun</i>	17
Burrata ✓ <i>perzik - avocado - venkel - mosterdzaad - mesclun</i>	16

SIZE IT UP! +5

NAGERECHTEN

Kazen <i>afgerijpt door onze ambassadeur 'De KaasKampanje van Haarlem'</i>	15
Raspberry Pleasure <i>frambozenijs</i>	12
Tarte Tartin <i>appel - vanille-ijs</i>	10
Crème Brûlée <i>seizoensgebonden</i>	9

Dulce de Leche <i>chocolademousse - banaan - caramel zeezout-ijs</i>	11
--	----

BAR & KITCHEN

ZOCHER

In onze keuken, werken we met allergenen. Heb je een voedselallergie? Laat het ons weten!