



## WELKOM

Welkom bij Sjiem, de geliefde bistro en wijnbar van Utrecht. Net weg van alle drukte van het oude centrum, aan de rand van de binnenstad, tegenover de Stadsschouwburg.

Bij ons kun je de hele dag ongedwongen binnen komen lopen voor een espresso met een heerlijk stuk zelfgebakken taart of een (zakelijke) lunch, borrel of diner.

In de zomer kun je heerlijk genieten op ons terras met uitzicht op de Stadsbuitengracht waar de locals graag langs flaneren.

We houden van royaal eten en goed drinken en werken uitsluitend met kwaliteitsproducten van zoveel mogelijk uit de buurt.

Sjiem is open vanaf 11 uur. Dinsdag is onze sluitingsdag.

Parkeren lukt het best op de Biltstraat of in de parkeergarage aan de Kruisstraat.

## OM TE DELEN - BARKAART

### Terrine de Campagne

huism gemaakt van kalf met een beetje varken. Ambacht op zijn top!

### Jamon Ibérico Bellota (50 gr.)

oog in oog met de lekkerste gedroogde ham op de aardbol.

### Grillworst

van Niels op de Burgemeester Reigerstraat, wint al jarenlang prijzen

### Oude Grachtkaas

halen we bij Gijs op de Vredenburgmarkt, die laat het net wat langer rijpen dan de rest

### Uit blik

sardientjes van Ortiz met tomaat en rode ui

### Escargots

6 of 12 stuks klassiek gegratineerd. Sjiem ga je het niet vinden

### Fines Claire (3 of 6 stuks)

de wilde uit Frankrijk, klassiek geserveerd

### De vloek van Utrecht

grote gamba's in pittige olie met tomaat, ui en knoflook

### Los cojones

8 bitterballen van vriend Marcel. Je kunt er ineens trek in hebben

### Garnalenkroketjes

van Cees de banketbakker

### Oude kaaskroketjes

óók van Cees, hij had tijd over

### Très Sjiem chippies

chips van de Goey Koot delicatessen met truffelmayo

### Charcuterie

uit alle windstreken voor de èchte lekkerbek

### Fromage

....

### Desembrood

van....

### Gemengde noten

## VOORGERECHTEN

### Ceviche van zeebaars

groene appel/ doperwt/ limoen/ groene kruiden

### Salade asperges

truffelham/ krielaardappel/ waterkers/ gepocheerd ei (kan ook vega)

### Steak Tartaar van kalf

klassieke garnituren/ tartaarsaus

### Salade kreeft

asperge/ venkel/ roodlof/ kreeftenmayonaise

### Terrine de foie gras

proef de ambacht op je bord

### Burrata

tomaat, perzik, rucola, citrus

## WARME & OF VOORGERECHTEN

### Gebakken kikkerbillen in 't groen

roomsaus/ groene kruiden

### Gebakken kalfszwezerik

peultjes/ appel/ radicchio/ kerrievinaigrette

## HOOFGERECHTEN

### Kalfsentrecote

spinazie/ cantharel/ pepersaus of Bearnaise

### Roodbaars

warmoes/ saffraanaardappel/ garnalenbouillon

### Pie van Jac

groenten van het moment/ saus van morilles

## Poulet Noir

Borst van Franse zwartpootkip uit de weide/ spitskool/ la Ratte  
aardappel/ saus van Tierenteyn mosterd

## Cote de boeuf voor 2 pers.

van onze slager Gert Jan, de meester in mooi gerijpte, grote stukken