

**COCKTAILS**

Espresso Martini 13,00  
Koffielikeur, rum.

Pornstar Martini 13,00  
Wodka, vanille, Passoa,  
passievrucht, eiwit.

Back to Bali 13,00  
Vodka, passievrucht en thee.

Strawberry Daiquiri 12,50  
Rum, limoen, aardbei.

Clover club 13,50  
Yuzu gin, framboos.

Pink GT 13,50  
Raspberry Rubarb tonic, Bobby's gin.

Wisselende Maandcocktail v.a. 12,50

**SPRITZ**

Aperol Spritz 9,50

Limoncello Spritz 10,50

Virgin Spritz 0.0% 7,50

**BORREL**

Brood met smeersels 6,50  
Zuurdesembrood, kruidenboter,  
aioli en olijven.

Bittergarnituur 17,00  
Bitterballen, vegetarische loempia's  
gefrituurde garnalen, kaastengels  
en nootjes.

Fritos de mer 14,50  
Inktvisringen, kibbeling,  
gefrituurde garnalen, garnalen-  
bitterballen en tartaarsaus.

Proefbordje creuses 23,50  
2 Fines de Claire, 2 Normandische  
creuses en 2 Fines de la Jolie.

Bitterballen 6,00

Vegetarische loempia's 7,00

Kaastengels 7,50

Gefrituurde garnalen 7,50

Kibbeling 7,50

Inktvisringen 14,50

Nachos naturel 5,25

Nachos kaas 6,25

Kaas 3,75

Olijven 3,75

## TAART

Appeltaart	4,50
Tompouce	4,50
• Alleen gele room	
• Gele room en slagroom	
Worteltaart (vegan)	4,75
Hazelnootschuimgebak	4,75
Red velvet	4,50
Maandtaart	4,75



Tompouce 4,50

Heb je een leuke  
foto, ervaring of recensie  
over Hotel New York?  
Laat het ons weten via:



#hotelnewyork

## 'Een koekje van eigen deeg'

Van overheerlijke (bruids)taarten, gebakjes en desserts tot exclusieve zoete kunstwerken. De patissiers van Hotel New York maken alles zelf. Met een mix van ambacht, creativiteit en een vleugje Rotterdamse bravoure creëren ze zowel zoete klassiekers als unieke lekkernijen naar eigen

receptuur. Lekker voor bij de koffie, als kers op de taart van elk feest en receptie, of als onmisbaar element van een smakelijke high tea. En natuurlijk mag een bruidstaart van onze patissiers op jouw trouwdag niet ontbreken!

