

VOORGERECHTEN

BROODPLANKJE 7,5

Vers afgebakken brood uit de oven, geserveerd met kruidenboter, olijfolie en een truffeldip

DAGSOEP 6,5

Wisselende dagverse soep, geserveerd met brood en kruidenboter.

Vraag de bediening naar de soep van de dag!

SALADE PULLED CHICKEN 13

Gemengde bladsla, tomatensalsa en gemarineerde kip met een frisse citrusdressing.

Geserveerd met brood en kruidenboter

TONIJN TATAKI 14

Kort geschroeid en zacht van binnen, met groene asperges, frisse bloedsinaasappel en verfijnd rookzout

BRUSCHETTA BURRATA 12

Bruschetta van Italiaans zuurdesem, belegd met romige burrata, tomaat, basilicum en rucola

PROEVERIJ VAN VOORGERECHTEN P.P. 15

Laat je verrassen door een selectie van chef's specials. Verschillende kleine gerechtjes, met zorg bereid en perfect om samen van te genieten! (vanaf 2 personen)



LEEUWARDEN
CITY CENTRE

HOOFDGERECHTEN

ONZE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD
MET AARDAPPELTJES UIT DE OVEN EN GROENTE GARNITUUR

GEBAKKEN PARELHOENFILET 24

Zacht gegaarde parelhoenfilet, geserveerd met een romige truffelcrème, jonge bladspinazie en een huisgemaakte jus

BOURGONDISCHE VISSCHOTEL VANAF 24

Royale visschotel met een wisselende selectie dagverse vis, geserveerd met seizoensgroenten

GEBAKKEN ENTRECOTE 27

Runderentrecote, verfijnd met zwarte knoflook. Geserveerd met broccolini en een frisse groene salsa

VLEES SPECIAL VAN DE CHEF VANAF 24,5

Wekelijks wisselende vlees special van de chef. Seizoensgebonden, met zorg geselecteerde ingrediënten en een verrassende bereiding. Vraag onze bediening naar de special!

LJOUWERTER STOOFPOTJE 25

Langzaam gegaard rundvlees in bier & Beerenburg, met een rijke saus van kruidkoek: puur Fries comfortfood!

GEPOFTE ZOETE AARDAPPEL 17,5

Geserveerd met zure room, verse tuinkruiden en citroen, afgetopt met krokant geroosterde kikkererwten

ASPERGE ORZO 18

De seizoensfavoriet! Een romige orzo met asperges, doperwten, parmezaan en geschaafde amandel (vegan mogelijk)

ALLERGIEËN OF SPECIALE (DIEET)WENSEN?
LAAT HET ONS WETEN!

PROEVERIJ

PROEVERIJ "DE SKEVE TOREN" P.P. 39

Kun je geen keuze maken van de kaart of wil je je graag laten verrassen? Kies dan voor onze 3-gangen proeverij, een zorgvuldig samengestelde selectie van onze gerechten door de chef om samen van te genieten!



DESSERTS

CHEF'S DESSERT SPECIAL 8

Huisgemaakt dessert, elke week een andere verrassing!

PASSIEVRUCHT PANNA COTTA 8

Huisgemaakte panna cotta met een frisse passievruchtsmaak, geserveerd met vanille ijs

WARME SÛKERBÔLE WENTELTEEFJES 7,5

Vers uit de oven gebakken Fries suikerbrood-wentelteefjes, geserveerd met yoghurtijs en luchtige slagroom

SKEVE LEKKERNIJEN 9,5

Koffie met een likeurtje naar keuze en heerlijke bonbons. Een perfecte afsluiter van het diner!



Sporen van allergenen kunnen wij niet volledig uitsluiten

BITES

NACHO'S UIT DE OVEN 11

Warme nachos met rode ui, tomatensalsa, gesmolten kaas en chilisaus (met pulled chicken +4)

BITTERBALLEN 8 ST. 8,0

Geserveerd met grove mosterd

GEMENGD BITTERGARNITUUR 12 ST. 10

Diverse heerlijke borrelhapjes

CRISPY CHICKEN BITES 6 ST. 8

Kippendijen in Japanse stijl coating met sriracha-mayo

CALAMARIS 9

Gefrituurde inktvisringen, geserveerd met aioli

KAASSTENGELS 8 ST. 8,5

Knapperige kaasstengels oude kaas, met sweet chili saus (vegetarisch mogelijk)

MINI FRIKANDELLETJES 7,0

Geserveerd met curry en mayo

BLOEMKOOLNUGGETS 7,5

Met teriyakisaus en sesam

BROODPLANKJE 7,5

Vers afgebakken brood uit de oven met kruidenboter, olijfolie en een truffeldip

FRIESE BORRELPLANK "DE SKEVE" 9,5

Heerlijk voor naast je biertje en/of wijntje, met uitzicht op de skeve: een selectie van Fryske woarst en tsiis, oliven en nuten



GLUTENVRIJ



VEGAN



VEGETARISCH

Sporen van allergenen kunnen wij niet volledig uitsluiten

ALLERGIEËN OF SPECIALE (DIEET)WENSEN?
LAAT HET ONS WETEN!



SYMBOOL VAN LEEUWARDEN

De Oldehove is een iconische, scheve en onvoltooide kerktoren uit 1529. Het zat bouwmeester Jacob van Aaken niet mee, want al tijdens de bouw zakte de toren scheef.

De toren moest het pronkstuk worden van een nieuwe Sint-Vituskerk en had minstens twee keer zo hoog moeten worden, hoger dan de Groninger Martinitoren, om de macht en rijkdom van Leeuwarden te tonen. Maar daar is het nooit van gekomen.

Tegenwoordig is De Oldehove hét symbool van de stad. De toren staat voor Friese eigenzinnigheid, ambitie en veerkracht. Hij hangt maar liefst 1,99 meter uit het lood: hiermee is hij schever dan de Toren van Pisa.

Leeuwarders zijn trots op hun Oldehove, oftewel 'De Skeve'. "A'k de Oldehove niet siën ken, dan foël ik my onwennich", is een bekend gezegde in het stadsdialect. En su ist.



SKEVE WEETJES

De Oldehove:

- Had twee bouwmeesters: de eerste dertig meter Jacob van Aaken, de laatste tien meter Cornelis Frederiks
- Heeft een hoogte van ruim 39 meter, met opbouw 48 meter en trappen met in totaal 183 treden
- Had tot 1599 twee toegangspoorten: één aan de oostzijde en één aan de westzijde
- Mocht in 2018 (Leeuwarden was Culturele Hoofdstad van Europa) een aantal van ruim 65.000 bezoekers verwelkomen
- Is tussen april en eind oktober dagelijks geopend: en u weet waar u na de klim moet zijn voor dat welverdiende biertje!

DINER

MENUKAART



DE SKEVE TOREN



@DESKEVETOREN



@DESKEVETOREN