

# DRANKEN

## WARME DRANKEN

|                  |      |
|------------------|------|
| Koffie           | 3,00 |
| Cappuccino       | 3,50 |
| Espresso         | 3,00 |
| Dubbele espresso | 4,25 |
| Latte macchiato  | 3,80 |
| Koffie verkeerd  | 3,50 |
| Thee             | 3,00 |
| Verse muntthee   | 3,50 |
| Verse gemberthee | 3,50 |
| Warme chocomelk  | 3,25 |

## FRISDRANK

|                     |      |
|---------------------|------|
| Coca-Cola           | 3,00 |
| Coca-Cola zero      | 3,00 |
| Fanta orange        | 3,00 |
| Fanta cassis        | 3,00 |
| Sprite              | 3,00 |
| Rivella             | 3,00 |
| Ice tea green       | 3,00 |
| Ice tea mango       | 3,00 |
| Ice tea peach       | 3,00 |
| Tonic               | 3,00 |
| Ginger beer         | 3,00 |
| Bitter lemon        | 3,00 |
| Ginger ale          | 3,00 |
| Chaudfontaine rood  | 3,00 |
| Chaudfontaine blauw | 3,00 |
| Jus d'orange        | 3,00 |
| Fristi              | 3,00 |
| Chocomelk           | 3,00 |
| Appelsap            | 3,00 |

## GEDESTILLEERD

|                |      |
|----------------|------|
| Bacardi        | 5,00 |
| Bacardi spiced | 5,00 |
| Bacardi razz   | 4,00 |
| Vodka          | 5,00 |
| Vodka red      | 5,00 |
| Malibu         | 4,00 |
| Passoa         | 4,00 |
| Apfelkorn      | 4,00 |

## LIKEUREN

|               |      |
|---------------|------|
| Baileys       | 5,00 |
| Cointreau     | 5,00 |
| Amaretto      | 5,00 |
| Kahlúa        | 5,00 |
| Drambuie      | 5,00 |
| Grand Marnier | 5,00 |
| Licor 43      | 5,00 |
| Tia Maria     | 5,00 |
| Sambuca       | 5,00 |
| Limoncello    | 5,00 |

## WHISKEY

|               |      |
|---------------|------|
| Black label   | 6,00 |
| Red label     | 5,00 |
| Jameson       | 5,00 |
| Jack Daniel's | 6,00 |

## COCKTAILS

### Pornstar Martini

Vanille/Vodka/Passievrucht/Limoensap/  
Prosecco 10,00

### Espresso Martini

Espresso/Vodka/Kahluá/Suikersiroop 10,00

### Mojito

Bacardi/Bruiswater/Munt/Rietsuiker/Limoen 9,00

### Long Island Iced Tea

Gin/Tequila/Vodka/Rum/Triple Sec/  
Cola/Citroensap 10,00

### Sex on the Beach

Peachtree/Vodka/Sinaasappelsap/  
Cranberrysap 8,00

### Tequila Sunrise

Tequila/Sinaasappelsap/Grenadine/Citroen 8,00

### Bombay Gin & Tonic

Bombay/Tonic/Limoen 8,00

### Pink Gin & Tonic

Gordon Pink Gin/Tonic/Aardbei/Limoen 8,00

### Hendrick's & Tonic

Hendrick's Gin/Tonic/Komkommer 9,00

### Limoncello Spritz

Limoncello/Prosecco/Bruiswater/Limoen 8,00

### Aperol Spritz

Aperol/Prosecco/Bruiswater/Sinaasappel 8,00

### Bosco Breeze

Boswandeling/Sinaasappelsap/Ananassap/  
Rozemarijn 7,50

## BORRELHAPPEN

| BITES                 | 6 stuks | 12 stuks | 18 stuks |
|-----------------------|---------|----------|----------|
| Bitterballen          | 8,00    | 12,00    | 16,00    |
| Bittergarnituur       | 7,00    | 11,00    | 15,00    |
| Tempura chicken bites | 9,00    | 12,00    | 15,00    |
| Kaasstengels          | 9,00    | 13,00    | 18,00    |
| Vlammetjes            | 9,00    | 13,00    | 18,00    |
| Mini mexicano's       | 9,00    | 13,00    | 18,00    |
| Mini kip loempia's    | 9,00    | 13,00    | 18,00    |

### BORREL & BITE DELUXE

#### Spareribs

4 ribs met BBQ-saus 12,00

#### Garnalen

Knoflook/Peper/Saus naar keuze 9,00

#### Champignon Dordogne

Roomsaus/Bosui 7,00

#### Nachos classic

Salsa topping/Guacamole/Kaas 11,00

#### Nachos pulled chicken

Pulled chicken/Guacamole/Zure room/  
Toppings 14,00

#### Nachos pulled pork

Pulled pork/Guacamole/Zure room/  
Toppings 14,00

### BORRELPLANKEN

#### Bosgraafplank

Fuet/Oude kaas/Jonge kaas/Olijven/Kip  
loempia's/Kaasstengels/Nachos 22,00

#### To share plank

Gamba's/Sticky ribs/Nachos/Olijven/  
Fuet/Oude kaas/Brood met dips/  
Champignons dordogne/Vlammetjes 32,50

# BIEREN

## BIEREN VAN DE TAP

|                       |      |                             |      |
|-----------------------|------|-----------------------------|------|
| Heineken (fluitje)    | 2,50 | Brouwerij 't IJ (wisseltap) | 5,90 |
| Heineken (vaasje)     | 2,95 | Texels Skuumkoppe           | 4,90 |
| Heineken 0.5 L        | 4,95 | Brand Weizen                | 5,60 |
| Brouwerij 't IJ IJwit | 5,90 | Wisseltap                   | 5,50 |

## BIEREN UIT DE FLES



### 't Gouden ij (6,8%)

Een stralend goudblond bier van Brouwerij 't IJ. Krachtig en fris van karakter. Gebrouwen met een mix van vier moutsoorten.

5,50



### La Chouffe (8%)

Belgisch blond speciaalbier met citrustonen en een verfrissende aangenaam kruidige afdronk. Goudkleurig en licht troebel.

4,95



### 't ij Zatte (8%)

Een lichtblonde, ongefilterde en eigenzinnige tripel. Al sinds 1985 aanwezig bij menig goed gesprek.

5,50



### Eeuwige Jeugd Lellebel (5,7%)

Fris blond bier met tarwemout. Licht zoet, zacht bitter en hoppig, met citrus, passievrucht en bloemige tonen.

5,95



### 't IJ IPA (6,5%)

IPA met heerlijke aroma's van grapefruit en bloemen. Een bier met een fruitige, bittere afdronk die lekker lang blijft hangen.

5,75



### Eeuwige jeugd Bullebak (7,7%)

Een volmondig en romig bier met in de neus en afdronk tonen van citrus. Hazy maar gevaarlijk doordrinkbaar.

5,95



### Duvel (8,5%)

Belgisch blond bier met subtiele bitterheid, verfijnd aroma en uitgesproken hopkarakter, dankzij hergisting op fles en lange rijping.

5,50



### Texels Tuunwal tripel (8,5%)

Blond en ongefilterd speciaalbier. Genoemd naar de Texelse tuunwal: de bijzondere erfafscheiding die het eiland typeert. Uniek, net als dit bier.

5,25


**Texels Vuurbaak (5,5%)**


Texels Vuurbaak: robijnrood lers Red Ale eilandbier met een volle smaak en tonen van amandel en karamel.

5,25

**Desperados (5,9%)**


Verfrissend lager bier gebrouwen met tequila-aroma en een zoete smaak van citrus en limoen.

5,25

**Biri (4%)**


Uitermate frisse, doordrinkbare lager gebrouwen met maïs. Perfect om lekker lang in het zonnetje te genieten.

5,50

**Liefmans (3,8%)**


Sprankelend aperolbier met frisse en intense smaak van aardbeien, frambozen, krieken, vlierbessen en bosbessen.

4,25

**ALCOHOLVRIJ & LAAG-ALCOHOLISCH**
**Liefmans 0.0**


De vertrouwde Liefmans-smaak, maar dan alcoholvrij. Je proeft fruitige toetsen van kriek, framboos, bosbes, vlierbes en aardbei.

4,25

**Heineken 0.0**


Proef de verfrissing van een alcoholvrij biertje. Dankzij de karakteristieke fruit-tonen en een licht bittere afdron.

2,95

**Amstel Radler 0.0**


Een verfrissende mix van alcoholvrij Amstel-bier en citroenwater.

Lekker op elk moment van de dag. 2,95

# WIJNEN

## WIT

### Luis Felipe Edwards Alto Los Romeros

Sauvignon (Central Valley, Chili)

Zeer expressieve lichtgele wijn met aroma's van gemaaid gras, verse citroenen en passievrucht. Intensief van smaak, vol sap en met voldoende frisse zuren. 4,75 | 23,75

### Laroche La Chevalière

Chardonnay Réserve (Pays d'Oc, Frankrijk)

Verfijnde Chardonnay met houtrijping. Deze wijn heeft aroma's van honing, meloen en exotisch fruit. De smaak is droog, fris en de afdronk is subtiel. 5,25 | 26,25

### Pasqua Black Label

Pinot Grigio (Veneto, Italië)

Voor een deel van de wijn eindigt de vergisting op Frans eiken, waarna de wijn verder rijpt op groot en gebruikt hout. Dat geeft tonen van toast, vanille en hazelnoot die mooi aansluiten op aroma's van peer, perzik en tropisch fruit. 5,75 | 28,75

### Cuatro Rayas

Verdejo Fermentado en Barrica (Rueda, Spanje)

Goudgeel met een zweem van groen. Fris in de neus met getoaste aroma's en rijp tropisch fruit. In de mond een mooi samenspel van fris fruit, vanille en een volle, rijke structuur. Fles 31,50

### Weinrieder Grüner

Veltliner Klassik (Weinviertel, Oostenrijk)

Een frisse Grüner Veltliner met herkenbaar pepertje. Vergist op roestvrij staal en op de lie gerijpt voor extra rondeur. Smaak van appel, peer en kweepeer met een levendige afdronk. Fles 34,50

### Domaine Laroche Chablis Saint-Martin

(Chablis, Frankrijk)

Licht goudkleurig met aroma's van rijp wit fruit, lentebloesem en hazelnoot. In de mond rijp fruit, gevolgd door een verfijnde, minerale en ziltige, evenwichtige afdronk. Fles 52,50

## ROOD

### Luis Felipe Edwards Alto Los Romeros

Merlot (Central Valley, Chili)

Prachtige merlot uit hoge wijngaarden. Een houtrijping van 3 maanden op Frans en Amerikaans eiken maakt hem zacht en rond. Vol en fruitig met aroma's van rijp rood fruit, vanille en gebak. Zacht van smaak met een mooie frisheid. 4,75 | 23,75

### Navarro Correas Collec. Privada

Malbec Reserve (Mendoza, Argentinië)

Hoge wijngaarden en een diversiteit aan bodems geven de wijn complexiteit en frisheid. Intens in kleur, geur en smaak met aroma's van rijpe pruimen en viooltjes. 6 maanden op eikenhout maken de tannines zacht en rond. 5,25 | 26,25

### Torrevento

Passi Appassimento (Puglia, Italië)

Mooie blend van Primitivo en Nero di Troja welke laat worden geoogst en vervolgens licht gedroogd. Dit maakt de wijn intens en vol, met licht zoete tonen. Diep robijnrood van kleur en in de afdronk een mooie kruidige toets. Fles 31,50

### Rolland Galarreta

Rioja Parcelas 2 Villas (Rioja Alavesa, Spanje)

Van druiven uit hoge wijngaarden in de Rioja Alavesa. Na de vergisting rijpt de wijn gedurende 12 maanden op nieuw Amerikaans en Frans eiken. Met levendige tonen van rijp donker fruit, kruiden en stevige maar zachte tannines. Fles 36,50

### Coppo Barolo

(Piemonte, Italië)

Voor deze elegante wijn worden de meest gezonde, rijpste Nebbiolodruiven geselecteerd. Na de vergisting rijpt de wijn 36 maanden in grote houten vaten. Complex en harmonieus met tonen van viooltjes, sappige kersen en drop. Fles 52,50

**ROSÉ****Laroche La Chevalière**

Rosé (Pays d'Oc, Frankrijk)

Een levendige wijn met een mooie lichtroze kleur. Boordevol aroma's van licht rood fruit zoals aardbeien en frambozen en een hint van exotische vruchten. In de smaak wederom veel fruit met een mooie aanhoudende frisheid.

5,25 | 26,25

**Gérard Bertrand Art de Vivre**

Rosé (Languedoc, Frankrijk)

Aangename rosé met een goede balans tussen zongerijpt fruit en frisheid verpakt in een bijzondere fles die herinnert aan de oude amfora's. Met aroma's van rode en zwarte bessen, aardbei, rozenbloesem en wat grapefruit.

Fles 34,50

**Chateau d'Estoublon Roseblood**

Rosé (Coteaux Varois en Provence, Frankrijk)

Delicate, fruitige rosé van Grenache, Syrah, Cinsault en rolle (vermentino). Helder lichtroze met expressieve aroma's van frambozen, fris bosfruit en witte bloesem. Elegant met sappig rood fruit, citrus en een mooie mineraliteit.

Fles 0.75 - 42,50 | Fles 1,5L - 75,00

**MOUSSEREND****Valdo Origini**

Brut (Veneto, Italië)

Stijlvolle wijn die verwijst naar de geschiedenis van Prosecco. Gemaakt van verschillende witte druivenrassen. Een lange rijping op de lies geeft de wijn een mooie verfijning. Met fruitige tonen van appel en witte bloesem.

6,25 | 32,50

**Valdo Aquarius Blanc de Blancs**

Extra Dry (Veneto, Italië)

Complexe, verfrissende wijn van een selectie van Garganega en Gleradruiven. De tweede vergisting verloopt volgens de methode charmat. Een mooi samenspel van sappige appels, bloesem en sprankelende bubbels, verpakt in een stijlvolle fles.

Fles 34,50

**Bouché Père et Fils Cuvée Réservee**

Brut (Champagne, Frankrijk)

Een mooie goudgele kleur, met fijne bubbels en een langdurige schuimlaag. Zeer fris in de mond met een citroenachtige start, gevolgd door smaken van gedroogd fruit en praline. Blijft lang en goed gebalanceerd in de mond.

Fles 57,50

**DESSERTWIJNEN:****Gonzales Byass Nectar Pedro**

Ximenez Dulce (Jerez, Spanje)

Verassende rijke zoete Sherry. Donker mahoniekleurig, met een complex aroma van rozijnen, honing en gedroogde vijgen. Fluweelachtig en stroperig in de mond met een aanhoudend lange afdronk.

5,75

**Kopke**

Fine Ruby Port (Douro, Portugal)

Door bij de rijping zoveel mogelijk contact met zuurstof te vermijden behoudt deze port z'n heldere robijnrode kleur. Intense aroma's van rijpe kersen en pruimen in de geur en een krachtige fruitsmaak.

6,25

# LUNCH

## SOEP

Geserveerd met brood

### Tomatensoep

Basilicum crème/Croutons 8,00

### Groene aspergesoep

Parmezaan/Spek 9,00

## EI GERECHTEN

### Uitsmijter ham/kaas

Ham/Kaas 12,00

### Uitsmijter Carpaccio

Gegratineerde kaas/Pittenmix/Zongedroogde tomaten/Truffelmayonaise 14,00

### Uitsmijter "De Bosgraaf"

Groene asperge/Feta/Geroekte zalm 14,00

## TOSTI'S

### Tosti Ham/kaas

Ham/Kaas/Ketchup 9,00

### The Goat

Geitenkaas/Honing/Chilimayonaise 10,00

### Tosti Hawaiï

Ham/Kaas/Ananas 9,00

## SALADE

### Carpaccio

Parmezaan/Pijnboompitten/Truffelmayonaise 13,00

### Zalm

Kappertjes/Zoetzure rode ui/Roomkaas 13,00

### Geitenkaas

Gegrilde groente/Walnoten/Balsamico 12,00

## BROODJES

Geserveerd met wit of bruin brood.

### 12-uurtje

Soep/Spiegelei/Borgondiër Krokot 14,00

### Carpaccio

Parmezaan/Pijnboompitten/Truffelmayonaise 14,00

### Ossenworst

Mosterd/Rucola/Augurk 14,00

## Geroekte zalm

Kappertjes/Zoetzure rode ui/Roomkaas 14,00

## Huisgemaakte tonijnsalade

Rode ui/Kappertjes/Citroen 13,00

## Gezond

Ham/Kaas/Ei/Tomaat/Komkommer 12,00

## Kroketten

Twee kroketten/Mosterd 10,00

## HOOFD

Gerechten worden geserveerd met friet en salade

### Wienerschnitzel

Gebakken ui/Spek/Champignons 19,00

### Zalmfilet

Groente van het seizoen/Gepofte tomaat/Chimchurri 21,00

### Kogelbiefstuk

Aardappelgratin/Groente/Pepersaus 21,00

## SPECIALS

Gerechten worden geserveerd met friet en salade

### Smashburger Double Cheese

Kaas/Gebakken ui/Burgersaus 19,00

### Smashburger Bacon Truffel

Bacon/Gebakken ui/Truffelsaus 19,00

### Chef's burger

Kaas/Bacon/Gebakken ei  
Gebakken ui/Burgersaus 20,00

## VOOR DE KIDS!

Met gratis kinderijsje!

Vanille-ijs/Slagroom/Spikkels



### Puck & Polly menu

Friet met snack naar keuze:  
Frikandel/Krokot/Kipnuggets 7,00

### Poffertjes

Boter/Poedersuiker 6,00

### Hamburger

Friet/Salade/Ketchup 9,00

### Bosco Pizza Margherita

Tomaat/Kaas 9,00

# DINER

## STARTERS

### Broodmandje

Olijven/Rozemarijn 7,00

### Pinsa

Olijven/Aioli/Tapenade 5,00

## VOORGERECHTEN

### Tomatensoep

Basilicum crème/Croutons 8,00

### Heilbot

Knolselderij/Bacon/Schiffsaus 15,00

### Gebakken Gamba's

Knoflook/Toast/Dillemayonaise 12,00

### Tomatentartaar

Burrata/Pesto/Toast 11,00

### Groene aspergesoep

Parmezaan/Bacon 9,00

### Rundercarpaccio

Parmezaan/Pijnboompitten/  
Truffelmayonaise 12,00

### Gegratineerde coquille

Parmezaan/Wakame 13,00

## SPECIALS

Gerechten worden geserveerd met friet en salade

### Smashburger Double Cheese

Kaas/Gebakken ui/Burgersaus 19,00

### Smashburger Bacon Truffel

Bacon/Gebakken ui/Truffelsaus 19,00

### Chef's burger

Kaas/Bacon/Gebakken ei  
Gebakken ui/Burgersaus 20,00

### Allergenenkaart

Wij doen ons uiterste best om rekening te houden met allergenen. Door het werken in een open keuken kunnen wij echter niet 100% garanderen dat er geen sprake is van kruisbesmetting of sporen van allergenen. Vermeld daarom altijd duidelijk bij uw bestelling van welke allergie sprake is. Heeft u vragen over allergenen? Stel ze gerust of vraag naar onze allergenenkaart.

## HOOFDGERECHTEN

Gerechten worden geserveerd met friet en salade

### Kogelbiefstuk

Groente/Aardappelgratin/Pepersaus 21,00

### Wienerschnitzel

Aardappelgratin/Bacon/Ui/  
Champignons 20,00

### Zalmfilet

Groente/Gepofte tomaat/  
Aardappelgratin/Chimchurri 21,00

### Dorade uit de oven

Courgette/Verse kruiden/Citroen 22,00

### Tomatenrisotto

Truffel/Zongedroogde tomaten/  
Parmezaan 21,00

### Rib-eye (275g)

Groente/Aardappelgratin/Cowboyboter 28,00

### The BigBoy (400g)

Livar tomahawk/Aardappelgratin/Bimi 28,00

### Vis van de week

Vraag de bediening! 21,00

### Gnocchi

Groene asperges/Truffelboter/Rucola 20,00

### Carpacciosalade

Burrata/Pesto/Parmezaan 13,00

## VOOR DE KIDS!

Met gratis kinderijsje!

Vanille-ijs/Slagroom/Spikkels



### Puck & Polly menu

Friet met snack naar keuze:  
Frikandel/Kroket/Kipnuggets 7,00

### Poffertjes

Boter/Poedersuiker 6,00

### Hamburger

Friet/Salade/Ketchup 9,00

### Bosco Pizza Margherita

Tomaat/Kaas 9,00



# SHARED DINING

Bij ons beleeft u dineren op een geheel nieuwe manier. Wij nodigen u uit om te genieten van Shared dining. Een culinaire ervaring waarbij proeven, delen en ontdekken centraal staan.

In plaats van één gerecht per persoon krijgt u een gevarieerde selectie van smaakvolle gerechten die samen aan tafel worden geserveerd. Zo ontstaat er een ontspannen en gezellige sfeer waarin iedereen kan genieten van meerdere smaken en verrassende combinaties.

Onze chefs laten zich inspireren door seizoensproducten, internationale invloeden en hun eigen creativiteit. Elk gerecht wordt met zorg samengesteld en met passie bereid, zodat iedere ronde opnieuw een bijzondere smaakbeleving biedt. Shared dining is

daarmee niet alleen een manier van eten, maar een ervaring waarbij samen genieten, ontdekken en verbinden voorop staat.

Laat u verrassen door de veelzijdigheid van onze keuken, proef nieuwe smaken en beleef een avond vol culinaire inspiratie. Shared dining bij ons is dé perfecte gelegenheid om creativiteit van onze keuken te ontdekken en samen onvergetelijke momenten aan tafel te creëren.

**Scan de QR-code en reserveer uw shared dining nu voor slechts 39,50 per persoon.**



*Laat u culinair verrassen!*