

DE WITH

BAR - GRILL



RIBS

Onze trots zijn de ribs die komen van het Iberico varken. Extra volle ribs met een zalige zachtheid die je zelfs met mes en vork kunt eten. Slowcooked, gemarineerd in liefde en afgemaakt op de grill.



STEAK

Samen met onze slager kiezen wij alleen de mooiste stukken vlees uit Amerika en Australië die wij bereiden op de houtskoolgrill of Big Green Egg. In verschillende grammages, voor ieder wat wils.



VIS

Vis laat zich ook uitstekend grillen, wij zijn er dol op en werken graag met een hele dorade of grote gambas. Die authentieke grillsmak is haast niet te verwoorden, proef het daarom zelf.



VEGGIE

Wij laten niemand in de "steak" en hebben voor ieder wat wils, ook aan de vegetariër is gedacht met een wisselende dag special. Bereid met ingrediënten van veelal lokale leveranciers en dat proef je.

VOOR

ZUURDESEM FOCACCIA 4,50
gezouten kruidenboter en truffelsaus

LICHTGEROOKTE STEAK TARTAAR 12
kalfsvlees, gerookte oester sesammayonaise, eitje, crispy boekweit en kruidensalade

GEROOKTE ZALM 12,50
geroosterde brioche, jonge spinazie, mierikswortel basilicumcrème en 63 graden hoeve-ei

KROKANTE RUNDERWANG VAN DE GREEN EGG 10
Bulleit en huisgemaakte barbecue-ravigottesaus

RUNDERCARPACCIO 100 gr 12
Parmezaanse kaas, truffelcrème, notensla, cerisse tomaat, krokant spek en extra virgin olijfolie

CAESAR SALADE 11,50
Green Egg kip, romaine sla, Parmezaanse kaas, ansjovis dressing, kaaskrokant gepocheerd ei, croutons en Hollandaise saus

VEGETARISCHE SALADE 10,50
romaine sla, gepocheerd ei, gegrilde groene asperges, seizoensgroenten, kaaskrokant, croutons en Hollandaise saus

RIBS 20,50

Geserveerd met friet en lookmayonaise



De allerbeste ribs komen van het exclusieve Iberico varken. Dit zwartpoot varken (Pata Negra) scharrelt vrij rond op zoek naar knollen, eikels en nootjes. Dit zorgt voor een uitstekende opbouw van het delicate vlees rondom de botten. In de keuken nemen we ruim de tijd om de bereiding te perfectioneren. Geniet van onze malse ribs!

AZIATISCH
met koriander en cassave

CURRY
met gele curry kokos

BARBECUESAUS
met gerookte piment

JACK DANIELS
met Jack Daniels saus

STEAKS

HOUSE STEAK 180 gr 22,50 / 280 gr 30,50
gegrilde flat iron steak uit Amerika met jus van sjalotten

DRY AGED ENTRECOTE 200 gr 24 / 300 gr 34
gegrilde gemarmerde entrecote uit Australië met Hollandaise saus

DRY AGED RIBEYE STEAK 250 gr 27,50 / 350 gr 37,50
gegrilde gemarmerde Ribeye steak uit Zuid-Amerika met truffeljus

SPECIALS

SLAGERSPLANK VOOR TWEE PERSONEN 56,5
Jack Daniels ribs, Aziatische ribs, house steak, kippendij en buikspek. Geserveerd met salade en friet truffelmayonaise.

HAMBURGER 18,50
van Hereford en Wagyu met boerenkaas, augurk, ui, pruimtomaat, truffeljus, kerriecrème, kaaskrokant. Geserveerd met friet en lookmayonaise.

PIEPKUIKEN 19,50
gegrild piepkuiken van de Green Egg, gemarineerd in soja en sake-saus met jonge groenten en gember

VIS

HELE DORADE 22,50
op de huid gegrild met extra virgin olijfolie, kruiden en citrus

GAMBA'S 6 STUKS 22,50
kerrieboter, dragon, piment en zuurdesem

VEGGIE

VEGETARISCHE SPECIAL 19,50
wisselend gerecht, bereid met dagverse en veelal lokale producten

SIDES

VERSE FRIET met look- of truffelmayonaise 4

KOOLSALADE met yoghurt en zoetzuur 4,50

GROENE SALADE met mosterddressing, tomaat en kaaskrokant 4

DESSERTS

STICKY SNICKER 8
gezouten karamel, chocolade, sticky marshmallow, eiwit soufflé met koek en krokante suikernoten

TIRAMISU 7
volgens authentiek recept en aan tafel uitgeserveerd

KAAS

KAASPLANK 11
selectie van verschillende kaassoorten met vijgenbrood

CHEESECAKE 6,75
kokoscrumble en frambozencompote

CHOCOLADE VERMAAK 8
mousse, fudge, krokant, ijs, roodfruit en vanilleschuim