

APPETIZERS

- Breads -

Brood Bread	7.5
Beurre Noisette Boter, Tapenade <i>Beurre Noisette Butter, Tapenade</i>	
Tzatziki	8.5
Geserveerd met Pitabrood <i>Served with Pita Bread</i>	

- Charcuterie -

Iberico Bellota	22.5
Rijping van 42 maanden <i>Aged for 42 months</i>	
Chorizo Noir de Bigorre	9.5
Chorizo van het Gascon Varken <i>Chorizo made from the Gascon Pig</i>	
Cecina de Wagyu	19.5
Rijping van 18 maanden, Gerookt <i>Aged for 18 months, Smoked</i>	
Bresaola Codone di Madesim	18.5
180 dagen Gedroogd <i>Dried for 180 Days</i>	
Charcuterieplateau	20.5
Iberico Bellota, Chorizo, Bresaola	

- Oysters -

Irish Mór - Persillade Asian style	5.5
Oesterplateau	30
6 Oesters met Beide Dressings <i>6 Oysters with Both Dressings</i>	

SANDWICHES

Carpaccio	16.5
Ger. Knoflook, Sjalottenmarmelade, Piave Vecchio <i>Smoked Garlic, Shallot Marmalade, Piave Vecchio</i>	
Krabsalade Crab Salad	15.5
Mierikswortel, Zoetzure Wortel, Waterkers <i>Horseradish, Pickled Carrot, Watercress</i>	
Burrata	16.5
Iberico Belotta, Pistachepesto, Rabarber <i>Iberico Belotta, Pistache Pesto, Rhubarb</i>	
Kroketten Croquettes	12.5
De Bourgondiër, Mosterd <i>Mustard</i>	
Club Carpaccio	17.5
Iberico Bellota, Pijnboompitten, Piave Vecchio, Ger. Knoflook, Sjalottenmarmelade <i>Iberico Bellota, Pine Nuts, Piave Vecchio, Sm. Garlic, Shallot Marmalade</i>	
Geitenkaas Goat Cheese	13.5
Pitabrood, Muhammara, Amandel, Rode Biet, Granaatappel <i>Pita Bread, Muhammara, Almond, Beetroot, Pomegranate</i>	

SALADS

Biefstuksalade Rump Steak Salad	19.5
Feta, Cashew, Chili <i>Feta, Cashew, Chili</i>	
Gerookte Heilbot Smoked Halibut	16.5
Appel, Radijs, Tuinkers, Witte Kool <i>Apple, Radish, Cress, White Cabbage</i>	
Burrata V	13.5
Pistachepesto, Rabarber <i>Pistache Pesto, Rhubarb</i>	

STARTERS

Carpaccio	16.5
Ger. Knoflook, Sjalotten Marmelade, Piave Vecchio <i>Smoked Garlic, Shallot Marmalade, Piave Vecchio</i>	
Empanadas	10.5
Twee Rundvleespasteitjes, Chimichurri <i>Beef Pastry, Chimichurri</i>	
Steak Tartaar	16.5
Klassiek, Rauwe Eidooier, Focaccia <i>Classic, Raw Egg Yolk, Focaccia</i>	
Zeebaars Sea Bass	16.5
Crudo, Bouillon, Limoen, Pico de Gallo <i>Crudo, Broth, Lime, Pico de Gallo</i>	

MAINS

Spareribs	24.5
Geserveerd met een zoete marinade <i>Served with a sweet marinade</i>	
Zeebaars Sea Bass	25.5
Linguine, Basilicum, Tomaat, Bimi <i>Linguine, Basil, Tomato, Bimi</i>	
Burger	18.5
Gemengd Gehakt, Tomaat, Augurk, Ui, Cheddar, Bacon <i>Mixed Minced Meat, Tomato, Pickle, Onion, Cheddar, Bacon</i>	
Steak Tartaar	22.5
Klassiek, Rauwe Eidooier <i>Classic, Raw Egg Yolk</i>	

Alle hoofdgerechten op deze pagina, met uitzondering van de Zeebaars, worden geserveerd met verse friet en salade.

OUR GREAT BEEF

Signature Cuts
Black Angus, Grain-Fed for 200 Days

Ossenhaas | *Tenderloin*

225g | 300g

36.5 | 43.5

Ribeye

300g | 400g

34.5 | 40.5

Biefstuk | *Rump Steak*

225g | 300g

22.5 | 26.5

Entrecote | *Sirloin*

225g | 300g

26.5 | 33.5

DESSERTS

Affogato	5.5
Espresso, Vanilleroomijs	
Supplement Berta Amaretto	5.5
Chocolade <i>Chocolate</i>	9.5
Blondie, Chocolademousse, Roomijs	
<i>Blondie, Chocolate Mousse, Ice Cream</i>	
Kaas <i>Cheese</i>	17.5
Selectie van 5 kazen	
<i>Selection of 5 Cheeses</i>	

Alle Steaks worden geserveerd met verse friet en salade.