

EXPERIENCE

APPETIZER

Desembrood | Sourdough
&
Beef Köfte Kebab

STARTER

Steak Tartaar | *Steak Tartare*
Carpaccio
Beef Tataki

SECOND STARTER

Coquilles
Iberico Wang | *Iberico Cheek*
Japanese Wagyu A5, 50g [+ 17.5]

MAIN

Ossenhaas | *Tenderloin [180g]*
Entrecote | *Sirloin [300g]*
Black Onyx, Flat Iron Steak [250g]
&
Friet | *Fries*
Salade | *Salad*

DESSERT

Cheesecake
Suikerbroodpudding | *Bread Pudding*
Kaas | *Cheese*

Geserveerd per tafel

Served per table
80 p.p.

TASTE OF WAGYU

APPETIZER

Desembrood | *Sourdough*
&
Spain - Cecina de Wagyu

STARTER

Japan - Wagyu A5
[50g p.p.]

MAIN

Australia – K. River Wagyu
[150g p.p.]
&
Groene Asperges | *Green Asparagus*
Paddenstoelen | *Mushrooms*
Friet | *Fries*
Salade | *Salad*

DESSERT

Cheesecake
Suikerbroodpudding | *Bread Pudding*
Kaas | *Cheese*

Geserveerd per tafel

Served per table
100 p.p.

Deze menu's zijn niet beschikbaar indien u een eindtijd voor uw bezoek heeft gekregen.
These menus are not available if you have been given an end time for your visit.

APPETIZERS

BREAD

Desembrood Beurre de Café de Paris, Olijfolie 7.5
Sourdough *Beurre de Café de Paris, Olive Oil*

Tzatziki Geserveerd met Pitabrood..... 8.5
Served with Pita Bread

CHARCUTERIE

Lomito de Vaca 60g, Rubia Gallega, Gerookt, Rijping van 9 maanden 10
60g, Rubia Gallega, Aged for 9 months

Chorizo de Leon 60g, Rijping van 12 maanden 14.5
60g, Aged for 12 months

Iberico Bellota 60g, Rijping van 42 maanden 20.5
60g, Aged for 42 months

Cecina de Wagyu 50g, Wagyu Rump, Gerookt, Rijping van 18 maanden 21.5
50g, Smoked, Aged for 18 months

Charcuterie Selectie van onze Charcuterie: Lomito, Chorizo, Iberico 20.5
Platter *Selection of our Charcuterie: Lomito, Chorizo, Iberico*

BITES

Irish Mór Oester Granny Smith Vinaigrette p/s 5.5
Irish Mór Oyster *Granny Smith Vinaigrette*

Surf & Turf Oester Steak Tartaar, Limoen, Sesam, Chili, Gember p/s 7.5
Surf & Turf Oyster *Steak Tartare, Lime, Sesam, Chili, Ginger*

Oesterplateau 6 Oesters op beide manieren 35
Oyster Platter *6 Oysters both ways*

Köfte Kebab Rundergehakt, Rode ui, Yoghurtsaus p/2 7.5
Minced Beef, Red Onion, Yoghurt Sauce

Empanada Zuid-Amerikaanse Runderpastei, Chimichurri p/s 7.5
South-American Beef Pie, Chimichurri

*Als u dieetwensen of allergieën heeft, laat dit ons dan weten.
 If you have any dietary requirements or allergies, please notify us.*

STARTERS

FIRST COURSE

Steak Tartaar	Ossenhaas, Thais Geïnspireerde Vinaigrette, Cashew, Mango 17.5 <i>Tenderloin, Thai-Inspired Vinaigrette, Cashew Nuts, Mango</i>
Carpaccio	Gerookte Knoflook, Sjalottenmarmelade, Boerenbrokkel 16.5 <i>Smoked Garlic, Shallot Marmalade, Matured Cheese</i>
Beef Tataki	Truffel Ponzu, Aubergine, Jalapeño 17 <i>Truffle-Ponzu, Eggplant, Jalapeño</i>
Burrata V	Bereidingen van Tomaat, Mierikswortel, Dille..... 14.5 <i>Preparations of Tomato, Horseradish, Dill</i>
Tonijn Tartaar <i>Tuna Tartare</i>	Gerookte Paling, Grapefruit-Ponzu, Salade van Kiemgroenten 17.5 <i>Smoked Eel, Grapefruit Ponzu, Microgreens Salad</i>

SECOND COURSE

Eendenborst <i>Duck Breast</i>	Wortel-Misocrème, Gestoofde Prei, Peren Tartaar..... 16.5 <i>Carrot-Miso Cream, Stewed Leek, Pear Tartare</i>
Iberico Wang <i>Iberico Cheek</i>	Bospeen, Pastinaak, Appelstroop, Eekhoorntjesbrood 17.5 <i>Carrot, Parsnip, Apple Syrup, Porcini Mushrooms</i>
Coquilles	Langoustine Risotto, Zeekraal, Bottarga 18.5 <i>Langoustine Risotto, Samphire, Bottarga</i>
Wagyu A5 <i>Japan</i>	50g, Sambai, Zwarte Knoflook, Miso Aubergine 32.5 <i>50g, Sambai, Black Garlic, Miso Eggplant</i>

Het voorgerecht en tussengerecht zijn los van elkaar te bestellen, of te combineren naar wens.
Both the first course and second course can be ordered separately or combined as you wish.

GREAT THINGS TAKE TIME!

Wij geloven dat een avond bij ons een moment is om te ontspannen en te genieten. Heeft u echter de voorkeur om sneller te dineren? Laat het ons weten, dan passen wij het tempo graag voor u aan waar mogelijk.

We believe that an evening with us is a moment to relax and enjoy. However, if you prefer a faster dining experience, please let us know, and we will adjust the pace for you where possible.

OUR GREAT BEEF

SIGNATURE CUTS

BLACK ANGUS, GRAIN FED

Ossenhaas | Tenderloin

180g | 225g | 300g | 400g
34.5 | 39.5 | 47.5 | 57.5

Ribeye

300g | 400g | 500g
39.5 | 46.5 | 51.5

Biefstuk | Rump Steak

225g | 300g | 400g | 500g
24.5 | 28.5 | 33.5 | 37.5

Entrecote | Sirloin

300g | 400g | 500g
36.5 | 42.5 | 47.5

EXCEPTIONAL CUTS

KING RIVER WAGYU

AUSTRALIA
FED: GRAIN
PURE BRED WAGYU
MARBLING: MB8+

*Located along rivers.
Exceptional, buttery and flavorful beef.*

Entrecote, 300g
85

JAPANESE WAGYU

KAGOSHIMA, JAPAN
FED: GRAIN, 900 DAYS
100% WAGYU
MARBLING: A5

*Its taste is a unique experience as it is the finest
meat over the world.*

Entrecote
55 per 100g

PRIME CUTS

CREEKSTONE FARMS

KANSAS, USA
FED: CORN, 150 DAYS
BLACK ANGUS
MARBLING: MB3+

*American beef is famous for being the most
flavourful meat available.*

T-Bone for two, ±1 kg
120

BLACK ONYX

NEW ENGLAND, AUSTRALIA
FED: GRAIN, 270 DAYS
BLACK ANGUS
MARBLING: MB3+

*This beef is known for its great flavor and
succulent, juicy tenderness.*

Flat Iron, 250g
36

SAUCE

Peper, Champignon, Chimichurri, Truffel
Pepper, Mushroom, Chimichurri, Truffle

SUPPLEMENT

Gebakken Eendenlever
Fried Duck Liver
12.5

Alle steaks worden geserveerd met verse friet, salade en een saus naar keuze.
We serve fresh fries, salad, and a sauce of your choice with the steaks.

NO BEEF

Spareribs	Zoete Marinade, Verse Friet, Salade.....	24.5
	<i>Sweet Marinade, Fresh Fries, Salad</i>	
Zeebaars	Miso Beurre Blanc, Verse Friet, Salade	25.5
<i>Sea Bass</i>	<i>Miso Beurre Blanc, Fresh Fries, Salad</i>	
Risotto V	Paddenstoelen, Truffel, Parmigiano Reggiano	28.5
	<i>Mushrooms, Truffle, Parmigiano Reggiano</i>	

SIDES

Aardappel	Antiboise, Dragon, Bosui	6.5
<i>Baked Potato</i>	<i>Antiboise, Tarragon, Spring Onion</i>	
Groene Asperges	Citrusolie, Pistache-Amandel Crumble.....	6.5
<i>Green Asparagus</i>	<i>Citrus Oil, Pistachio-Almond Crumble</i>	
Paddenstoelen	Seizoensselectie, Bieslook, Sjalot.....	6.5
<i>Mushrooms</i>	<i>Seasonal Selection, Chives, Shallot</i>	
Mais Ribs	Kokosmelk, Piave Vecchio.....	6.5
<i>Corn Ribs</i>	<i>Coconut Milk, Piave Vecchio</i>	
Bloemkool	Tsebi Shiro, Pinda, Koriander	6.5
<i>Cauliflower</i>	<i>Tsebi Shiro, Peanut, Cilantro</i>	

GREAT THINGS TAKE TIME!

Wij geloven dat een avond bij ons een moment is om te ontspannen en te genieten. Heeft u echter de voorkeur om sneller te dineren? Laat het ons weten, dan passen wij het tempo graag voor u aan waar mogelijk.

We believe that an evening with us is a moment to relax and enjoy. However, if you prefer a faster dining experience, please let us know, and we will adjust the pace for you where possible.