

EXPERIENCE

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 [300g]

Friet | *Fries*
Salade | *Salad*

DESSERT

Chocolate
Appel | *Apple*
Kaas | *Cheese*

Geserveerd per tafel
Served per table
73.5 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

Chocolate
Appel | *Apple*
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 <i>Sourdough</i>	Le Beurre Dupont Boter, Tapenade <i>Le Beurre Dupont Butter, Tapenade</i>	7.5
Tzatziki	Geserveerd met Pitabrood <i>Served with Pita Bread</i>	8.5

- Charcuterie -

Jamon de Teruel	80g, Duroc, Rijping van 14 maanden <i>80g, Duroc, Aged for 14 Months</i>	11.5
Morcon de Lomo	80g, Ibericolende van varkens die eikennoten eten <i>80g, Acorn-fed Iberico loin</i>	16.5
Iberico Bellota	80g, Rijping van 42 maanden <i>80g, Aged for 42 months</i>	24.5
Cecina de Wagyu	50g, Wagyu Rump, Gerookt, Rijping van 18 maanden <i>50g, Smoked, Aged for 18 months</i>	21.5
Charcuterie <i>Platter</i>	Selectie van onze Charcuterie: Teruel, Morcon, Iberico <i>Selection of our Charcuterie: Teruel, Morcon, Iberico</i>	20.5

- Oysters - Irish Mór

Oester <i>Oyster</i>	Aziatisch of Frambozenvinaigrette <i>Asian Style or Raspberry Vinaigrette</i>	5.5
Oesterplateau <i>Oyster Platter</i>	6 Oesters met beide dressings <i>6 Oysters with both dressings</i>	30

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

STARTERS

Steak Tartaar	Ossenhaas, Thais Geïnspireerde Vinaigrette, Cashew, Mango.. <i>Tenderloin, Thai-Inspired Vinaigrette, Cashew Nuts, Mango</i>	17.5
Carpaccio	Gerookte Knoflook, Sjalottenmarmelade, Boerenbrokkel <i>Smoked Garlic, Shallot Marmalade, Matured Cheese</i>	16.5
Beef Tataki	Uien-Ponzu, Gerookt..... <i>Onion-Ponzu, Smoked</i>	16.5
Ravioli	Sukade, Mosterdjus, Gebrande Ui, Savooiekool <i>Pulled Chuck Beef, Mustard Gravy, Charred Onion, Savoy Cabbage</i>	16.5
Iberico Wang <i>Iberico Cheek</i>	Bospeen, Pastinaak, Appelstroop, Eekhoortjesbrood <i>Carrot, Parsnip, Apple Syrup, Porcini Mushrooms</i>	17.5
Zeebaars Crudo <i>Sea Bass Crudo</i>	Japanse Bouillon, Limoen, Jalapeño, Pico de Gallo <i>Japanese Broth, Lime, Jalapeño, Pico de Gallo</i>	16.5
Coquilles	Langoustine Risotto, Zeekraal, Bottarga..... <i>Langoustine Risotto, Samphire, Bottarga</i>	18.5
Burrata V	Bereidingen van Tomaat, Mierikswortel, Dille..... <i>Preparations of Tomato, Horseradish, Dill</i>	14.5
Wagyu A5 <i>Japan</i>	50g, Sambai, Zwarte Knoflook, Miso Aubergine..... <i>50g, Sambai, Black Garlic, Miso Eggplant</i> <i>[Aanbevolen als tussengerecht]</i>	32.5

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 FOR 200 DAYS

Ossenhaas | Tenderloin

180g | 225g | 300g | 400g
32.5 | 38.5 | 45.5 | 53.5

Ribeye

300g | 400g | 500g
37.5 | 43.5 | 48.5

Biefstuk | Rump Steak

225g | 300g | 400g | 500g
22.5 | 26.5 | 30.5 | 34.5

Entrecote | Sirloin

300g | 400g | 500g
34.5 | 39.5 | 44.5

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.

Dry Aged Ribeye, 300g
65

T-Bone for two, ±1kg
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	Liguine, Bimi, Tomaat.....	25.5
<i>Sea Bass</i>	<i>Linguine, Bimi, Tomato</i>	
Risotto V	Pomodori, Basilicum, Parmigiano Reggiano.....	21.5
	<i>Pomodori, Basil, 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	Curry, Raita, Granaatappel, Amandel.....	6.5
<i>Cauliflower</i>	<i>Curry, Raita, Pomegranate, Almond</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.