



MENU

STARTERS

Burrata met truffel	14
Beefcarpaccio	16
Wagyu Beefcarpaccio	20
Beefcarpaccio met Burrata	20
Wagyu Beef Kroketter	19
Huisgemaakte Garnalenkroketter	17
Huisgemaakte Kaaskroketter	15
Duo van Huisgemaakte Kroketter	16

STREET FOOD

Yakitori	15
4 kipspiesen, omhuld met Teriyaki-saus	
Duo van Tacos	15
Tacos-duo met pulled beef	
Trio van Wagyu-burgers	25
Kipsalade	18
Gourmetsalade met kipfilet	
Warme geitenkaassalade	17.5
Gourmetsalade met warme geitenkaas	
Vegetarische salade	17.5
Gourmetsalade met seizoensgroenten	

BEEF RIBS

Hot & Spicy Barbecue	29.5
Honey & Barbecue	29.5
Nature Spareribs	29

MEATS

Beef Brisket 300 Gr	24
Fijn gesneden plakjes van Simmental-rundborst, rijk gemarmerd en langzaam gerookt gedurende 8 uur	
Black Angus Beef Ribeye 300 Gr	30
Dikke snede van het middendeel van de rug, verfijnd gemarmerd voor een uitzonderlijke smaak	
Faux Filet Black Angus 300 Gr	26
Edele snede van het rugmiddendeel, bekend om zijn malsheid en verfijnde smaak	
Côte à l'os van Simmental 500 Gr	40
Afkomstig van de eerste rib, met een perfecte balans tussen mals vlees en smaakvol vet	
Ossenhaas New-zealand 250 Gr	36
Mager, uiterst mals stuk rundvlees met een verfijnde, smeltzachte textuur	
T-Bone Black Angus 500 Gr	40
T-bone snede met aan de ene zijde mals ossenhaas en aan de andere zijde smaakvolle entrecote	
Tagliata van Black Angus Beef	35
Gegrilde rundsfilet, fijn gesneden en afgewerkt met Parmezaanse kaas en een vleugje truffelolie	
Lamskroon	35
Een verfijnd en smaakvol stuk lam, geroemd om zijn zachtheid	
Kipfilet	28
Geserveerd met verse seizoensgroenten en guacamole	
Lamsbout - Hot & Spicy Barbecue	28
Langzaam gegaard stuk lam, afgewerkt met een kruidige en aromatische barbecuesaus	
Lamsbout - Barbecue Honey	28
Langzaam gegaard stuk lam, afgewerkt met een subtiel gekaramelliseerde saus op basis van honing	
Vlaamse stoverij	24
Langzaam gegaarde rundstoofpot, volledig zonder alcohol bereid	
Côte à l'os Tomahawk +-1,2kg	100
Voor 2 personen	

PREMIUM CUTS 300GR

Faux Filet Wagyu Australien Grade 8-9+	112.5
Picanha Wagyu Australien Grade 8-9+	70
Entrecôte Black Angus U.S.A	60
Entrecôte Gallega (Galice)	48

BURGERS

The Wagyu Burger	25
150 g puur Wagyu-rundvlees met 9 maanden gerijpte cheddar, krokante ijsbergsla, gekarameliseerde uien, verse tomaten en onze huisgemaakte chefsaus	
The Galice Burger	25
200 g Galicisch rundvlees uit Spanje, belegd met 9 maanden gerijpte cheddar, krokante ijsbergsla, gekarameliseerde uien, verse tomaten en onze huisgemaakte chefsaus	
The Classic Burger	16
200 g lers Black Angus-rundvlees, belegd met 9 maanden gerijpte cheddar, krokante ijsbergsla, gekarameliseerde uien, verse tomaten en onze huisgemaakte chefsaus	
The Smokey Burger	17
200 g lers Black Angus-rundvlees, belegd met Zwitserse emmental, verse rucola, gebakken champignons, tomatenschijfjes en onze huisgemaakte truffelmayonaise	
The Abeja Burger	17
200 g lers Black Angus rundvlees, belegd met 9 maanden gerijpte cheddar, gekarameliseerde uien met paprika, fijngesneden ijsbergsla, tomaten, guacamole.	
The Bacon Burger	18
200 g lers Black Angus-rundvlees, belegd met rundvleesbacon, 9 maanden gerijpte cheddar, gekarameliseerde uien met paprika, krokante ijsbergsla, verse tomaten, augurken en huisgemaakte barbecuesaus	
The Chicken Burger	16
Malse kipfilet, belegd met 9 maanden gerijpte cheddar, gekarameliseerde uien, verse rucola, tomatenschijfjes, augurken en onze huisgemaakte chefsaus	

SIDES

ONZE FRIETEN	ONZE GROENTEN
Classic 5	Verse Seizoensgroenten 6
Zoete aardappelen 6	Verse groene salade 3
Parmezaan 7	Krieltjes met tijm 4
Cheddar en Bacon 7	
ONZE HUISGEMAAKTE PUREES	
Classic 5	
Met truffel 8	

SAUZEN

Drie Pepper	Huisgemaakte mayonaise
Béarnaise	Truffelmayonaise
Archiduc	Pesto-mayonaise
Entrecôte	Heinz tomatenketchup
Creamy Truffle	

SOFTS

Coca Cola	4
Cola Zero	4
Fanta	4
Sprite	4
Iced Tea	4
Iced Tea Peach	4
Iced Tea Green	4
Schweppes Agrumes	4
Schweppes Tonic	4
Oasis Tropical	5
Ginger Ale	6
Bru 1/2 L	6
Bru Bruisend 1/2L	

HOT BEVERAGES

Koffie (Nespresso naar keuze)	4
Espresso	4
Ristretto	4
Cappuccino	5
Latté machiatto	5
Iced latté	6
Kusmi Tea	6

MOCKTAILS

Sunshine	10
Watermeloen, limoen, passievrucht, aardbei	
Cucumber Party	10
Passievrucht, limoen, komkommer, munt, gember	
Mojito Passion	10
Munt, citroen, passievrucht, aardbei, crushed ice, bruiswater	
Strawberry Violette	10
Violette & Aardbei	
Mango Crush	10
Mango, verse citroen & gember	
Litcheezee	10
Lychee, verse citroen, aardbei	

DESSERTS

Churros Crunchy	8
Crème Brûlée	9
Tiramisu à la Bruxelloise	11
Brioche perdue (French Toast)	11
Geserveerd met een bol vanille-ijs	
Dame Blanche	11
Huisgemaakte chocolademoelleux	11
Geserveerd met een bol vanille-ijs	
Bladerdeeggebak met pistache	13
Bladerdeeg met stukjes pistache, gevuld met vanille-ijs	