

## Onze Uitzonderlijke Vleessoorten

Wij bieden u een zorgvuldig geselecteerde keuze van hoogwaardige buitenlandse vleessoorten, afkomstig van de beste rassen. Elk stuk wordt ter plaatse gerijpt om zijn malsheid en aromatische rijkdom volledig te onthullen. Het grillen op houtskool versterkt hun natuurlijke smaken en zorgt voor een authentieke, royale ervaring bij elke hap.

**Angus Hereford Entrecote (300g)** Engeland / Ierland..... €35,00

Uitzonderlijk vlees van het beroemde Angus Hereford-ras. Ter plaatse enkele weken gerijpt voor ongeëvenaarde malsheid en versterkte aroma's. Een sappig, smaakvol stuk, zorgvuldig geselecteerd voor echte vleesliefhebbers.

**Uruguay Angus Premium Entrecote (300g)** ..... €39,00

Een edel stuk uit Uruguay, bekend om dierenwelzijn en uitgestrekte weiden. Deze premium Angus onderscheidt zich door uitzonderlijke malsheid, fijne marmering en intense smaken.

**Limousin Entrecote (300g)** Frankrijk..... €38,00

Uit het hart van het Franse terroir, afkomstig van Limousin-runderen, bekend om de finesse van hun vlees. Smeltende textuur, authentieke en subtiele smaak. Een echte Franse klassieker.

**Argentijnse Entrecote (300g)** ..... €39,00

Een uitzonderlijk stuk rundvlees, mals en smaakvol, afkomstig van de Argentijnse vlakten, beroemd om hun traditionele veeteelt. Perfect gegrild, sappig vlees met intense smaak, versterkt door natuurlijke marmering.

**New York Steak (400g)** Ierland..... €40,00

Een genereus en mals stuk uit de lenden, bekend om zijn rijke smaak en smeltende textuur. Een must voor liefhebbers van uitgesproken rundvlees.

**Holstein Entrecote, niet gerijpt (300g)** Nederland..... €34,00

Vers vlees van het Holstein-ras, bekend om constante kwaliteit en natuurlijke malsheid. Niet gerijpt, met een zachte en lichte smaak. Perfect voor wie houdt van puur en authentiek vlees.

**Ierse Ossenhaas, niet gerijpt (200g)** ..... €36,00

Delicaat en mals rundvlees uit Ierland, beroemd om openluchtveeteelt. Niet gerijpt, een frisse en pure smaak met een boterzachte textuur die smelt in de mond. Ideaal voor verfijnde bereidingen.

**Bijgerechten naar keuze:** frieten en groene salade of gegrilde groenteratouille.

*Allergenen: Voor informatie over allergenen, vraag gerust ons personeel.*

## Onze Deelstukken

Ontdek onze uitzonderlijke, ter plaatse gerijpte stukken – gul en smaakvol, ideaal om te delen. Het vlees wordt tot op de gram afgewogen. Wij snijden het stuk, tonen u het exacte gewicht, presenteren het, en grillen het daarna. Gewichten variëren doorgaans tussen 800 en 2000 gram.

**Zwitserse Simmental Côte à l'os (per 100g)** ..... €11,00  
Uit prestigieuze Zwitserse Simmental-kudden. Mals vlees met mooie marmering, rijk aan smaak en van uitzonderlijke kwaliteit.

**Côte à l'os El Macho (per 100g)** Italië..... €12,00  
Premium vlees van zorgvuldig geselecteerde runderen met een rijke en gelijkmatige marmering. Langdurig gerijpt voor een uitzonderlijk malse structuur en intense aroma's. Diepe, krachtige smaak met een elegante en authentieke Italiaanse toets. Een edel stuk vlees, genereus en vol karakter

**Ierse Black Angus T-Bone (per 100g)**..... €12,00  
Een uitzonderlijk stuk vlees met zowel de malse filet als de smaakvolle entrecote. Mooi dooraderd, sappig en vol van smaak, gegrild op houtvuur voor een intense en authentieke beleving.

**Salers Angus Tomahawk (per 100g)** Frankrijk / Schotland.... €12,00  
Een unieke combinatie van twee uitzonderlijke rassen, royaal en smaakvol, met bijzondere marmering en malsheid. Perfect gegrild voor een intense en authentieke ervaring.

**Rubia Gallega Tomahawk (per 100g)** Spanje..... €13,00  
Een uitzonderlijk stuk van het beroemde Rubia Gallega-ras uit Galicië, Spanje. Indrukwekkend door zijn grootte en krachtige, nootachtige smaak.

### Vlees van de week

Selectie van de chef, vraag ons team voor meer info.

**Bijgerechten naar keuze:** frieten en groene salade of gegrilde groenteratouille.

*Allergenen: Voor informatie over allergenen, vraag gerust ons personeel.*

## Onze Gerechten

Gegrild op houtskool en verfijnd met een geheime Armeense kruidenmarinade, die uw zintuigen prikkelt met authentieke, eeuwenoude smaken.

Geserveerd met frieten en een frisse salade of gegrilde groenteratouille.

- **Iberische Varkensribben (350–400g)** ..... €38,00
- **Kipfilet (300–350g)** ..... €24,00
- **Lamskoteletten (350–400g)** ..... €32,00
- **Spare Ribs (600g)** ..... €32,00
- **Falafel (5 stuks)** ..... €18,00

## Onze Extra's

- Frieten ..... €5,00
- Gegrilde groenteratouille..... €8,50
- Gegrilde groenten: champignons, courgette, aubergine, tomaten, paprika & aardappelen..... €10,00
- Verse salade ..... €4,00
- Sauzen: ketchup, mayonaise, BBQ ..... €1,00

## Onze Huisgemaakte Sauzen (€4,00 per stuk)

- Champignonsaus geflambeerd met 3 jaar oude Ararat-cognac
- Groene pepersaus geflambeerd met 3 jaar oude Ararat-cognac
- Bernaisesaus

## Kindermenu..... €16,00

- Rundvleesburger
- Kipfilet

Beide gerechten geserveerd met frieten en een basissaus naar keuze.

*Allergenen: Voor informatie over allergenen, vraag gerust ons personeel.*

## Voorgerechten

<b>Beenmerg</b> .....	€19,00
Mesclun, condimenten van Taggiasche-olijven, zongedroogde tomaten & kappertjes.	
<b>Ierse Rundercarpaccio</b> .....	€18,00
Rucola, Parmezaanse kaas, balsamico uit Modena & hazelnoten.	
<b>Tonijncarpaccio</b> .....	€22,00
Zongedroogde tomaten, basilicum, munt, olijfolie & sojasaus.	
<b>Vitello Tonnato</b> .....	€20,00
Kalfsvlees, ansjovis-tonijnsaus, rucola, kerstomaten, kappertjes & Parmezaanse kaas.	

## Salades

<b>Burrata</b> .....	€18,00
Mesclun, kerstomaten, Parmezaanse kaas, dressing & burrata.	
<b>Griekse Salade</b> .....	€19,00
Tomaten, komkommers, paprika, witte ui, feta, groene olijven, olijfolie & oregano.	
<b>Tonijn Sashimi Salade</b> .....	€20,00
Tonijn, groene & rode lollo-sla, avocado, gember, sojasaus & sesamzaadjes.	

## Onze Visgerechten Gegrild op houtskool om de natuurlijke smaak te versterken.

- **Zalm (200g)** — geserveerd met roergebakken groenten ..... €30,00
- **Tonijn (200g)** — geserveerd met roergebakken groenten ..... €34,00
- **Gamba's** — geserveerd met onze speciale saus van kookvocht, tomaat, knoflook en verse kruiden ..... €29,00
- **Dorade Royale** (ovengebakken)— geserveerd met gegrilde aardappelen ..... €32,00
- **Zeebars** (ovengemakken) — geserveerd met gegrilde aardappelen ..... €34,00

## Onze Burgers

Hoogwaardig vlees, royale garnituren en smaakvolle sauzen, alles geserveerd in een zacht broodje. Alle burgers worden geserveerd met frieten en een saus naar keuze.

- **Belgische Rundvleesburger** ..... €22,00  
Belgisch rundvlees, saus naar keuze, sla, rode ui & tomaat.
- **Ierse Black Angus Burger** ..... €26,00  
Black Angus rundvlees, peper-mayo, gekarameliseerde ui, ingelegde rode ui, gerijpte cheddar, rucola, ui-crumble & tomaat.

## Onze Desserts

- Crème Brûlée ..... €10,00
- Warme chocoladetaart met vanille-ijs.....€10,00
- Panna cottamet coulis van rode vruchten .....€9,00
- Fijne appeltaart met vanille-ijs..... €12,00
- Trio van Calvados-sorbets ..... €14,00
- Affogato ..... €7,50
- Dame Blanche / Dame Noire (geserveerd met huisgemaakte warme chocoladesaus) ..... €11,00

## Warme Dranken

- Espresso ..... €3,00
- Koffie ..... €3,00
- Dubbele Espresso ..... €5,00
- Cafeïnevrij ..... €3,00
- Cappuccino ..... €4,00
- Caffè Latte ..... €4,50
- Thee & infusies ..... €3,50
- Irish coffee.....€13,00

*Allergenen: Voor informatie over allergenen, vraag gerust ons personeel.*

## Aperitieven

- Huisaperitief (Amaretto & Cava) ..... €10,00
- Glas Cava ..... €7,50
- Kir Witte Wijn ..... €8,50
- Kir Royal (met Cava) ..... €10,00
- Witte/Rode Port ..... €7,00
- Pineau des Charentes (wit) ..... €7,00
- Martini (wit/rood) ..... €7,00
- Campari Orange ..... €9,50
- Pisang Orange ..... €10,00
- Batida de Coco ..... €7,00
- Pastis Ricard (25cl) ..... €8,00
- Picon Witte Wijn ..... €9,00

**Laurent-Perrier Brut (fles)** ..... €90,00

**Cava Brut (fles)** ..... €35,00

## Frisdranken

- Coca-Cola / Coca Zero / Ice Tea / Ice Tea Perzik..... €3,50
- Schweppes Tonic / Agrum / Gini / Oasis Tropical..... €4,50
- Schweppes Selectie (Hibiscus / Ginger Beer / Sicilian Lemon) ..... €5,00
- Minute Maid (Appel / Sinaasappel / Tomaat) ..... €4,00
- Chaudfontaine plat of bruisend (0,5L) ..... €5,00

### COCKTAIL

### MOCKTAIL

- **Apérol Spritz / Limoncello Spritz**..... 13,00€ • **Virgin Spritz**.....10,00€
- **Moscow Mule**.....13,00€ • **Virgin Mule**.....10,00€
- **Pink Army**.....13,00€ • **Virgin Army**.....10,00€
- **Gordon Tonic**.....13,00€
- **Bombay Tonic**.....15,00€

## **Onze Bieren**

- Stella Artois 5,2% ..... €4,00
- Carlsberg 0,0% ..... €4,00
- Leffe Blond 6,6% ..... €5,00
- Leffe Bruin 6,5% ..... €5,00
- Chimay Blauw 9,0% ..... €6,50
- Rochefort 8 9,2% ..... €6,00
- Duvel 8,5% ..... €5,50
- Hoegaarden Wit 4,9% ..... €4,50
- Chouffe 8,0% ..... €5,50
- Lindemans Kriek 3,5% ..... €5,00
- Tripel Karmeliet 8,4% ..... €5,00
- Orval 6,2% ..... €6,00

## **Onze Sterke Dranken**

- J&B ..... €8,00
- Johnnie Walker Red Label ..... €8,00
- Johnnie Walker Black Label ..... €10,00
- Johnnie Walker Green Label ..... €14,00
- Jack Daniel's ..... €9,00
- Chivas ..... €10,00
- Glenfiddich..... €12,00
- Captain Morgan ..... €8,00

## **Onze Shots**

- Jägermeister ..... €8,00
- Absolut Vodka ..... €8,00
- Grey Goose Vodka ..... €12,00
- Grappa ..... €8,00

## Onze Digestieven

- Mandarine Napoléon / Grand Marnier ..... €10,00
- Calvados / Amaretto / Limoncello / Baileys / Cointreau ..... €8,00

## Onze Ararat Brandy

- Ararat Brandy 3 jaar – 40% ..... €9,00
- Ararat Brandy 5 jaar – 40% ..... €11,00
- Ararat “Ani” 7 jaar – 40% ..... €13,00
- Ararat “Akhtamar” 10 jaar – 40% ..... €15,00
- Ararat “Vaspurakan” 15 jaar – 40% ..... €18,00
- Ararat “Nairi” 20 jaar – 40% ..... €21,00
- Ararat “Charles Aznavour” Signature Blend 25 jaar – 40% ..... €25,00
- Ararat “Dvin” Collection Réserve – 50% ..... €22,00

### Gearomatiseerde Ararat Brandy:

- Abrikoos – 35% ..... €9,00
- Kers – 30% ..... €9,00
- Koffie – 30% ..... €9,00

### Armeense Ararat Brandy

Een legende geboren aan de voet van de Bijbelse berg Ararat.

Sinds 1887 is Ararat brandy het symbool van Armeense distilleertraditie. Gemaakt van hoogwaardige lokale druiven uit de Ararat-vallei en gerijpt in Kaukasische eiken vaten, onthult het rijke, diepe en elegante aroma's. Meer dan een drank: een stuk geschiedenis, een eerbetoon aan de Armeense ziel en traditie.