

TO SHARE OR NOT

| | |
|--|----|
| Oester natuur per stuk Gillardeau n°3 | 5 |
| Oester gegratineerd per stuk Gillardeau n°3 - oesterbearnaise - parmesaan | 6 |
| Nacho's Tortilla chips - cheddar - chili con carne - guacamole - zure room | 20 |
| Stoofvleeskroket 3 stuks Mosterdmayonaise | 14 |
| STEK' plank Deluxe Dolce Zero & Secreto 07 | 20 |
| Wagyu secreto 07 Dry aged tot een mysterieus stukje rundsvlees | 28 |
| Carpaccio van Australische Wagyu BMS 9+ Parmezaan - pijnboompitten - rucola | 28 |
| Carpaccio van de week Parmezaan - pijnboompitten - rucola | 20 |
| 'STEK' tartare 100 g Runds - augurk - zilverui | 20 |
| Pastrami toast gerookte Holstein - tzaziki - brioche | 18 |
| Iberico ham met meloen 30 maanden gerijpte ham - charentais - stracciatella | 20 |
| Gerookte Schotse zalm Smoked by STEK - mierikswortel - dille | 20 |
| Kaaskroket 2 stuks Gefruite peterselie - citroen | 12 |

KIDS tot 12 jaar

| | |
|--|----|
| Huisgemaakte 'Chicken Nuggets' Verse frieten - ketchup | 20 |
| Huisgemaakte Fish 'STEK' Verse frieten - gepaneerde pladijs - tartaar | 20 |
| Kinder 'STEK' Filet Pur 200g - verse frieten - ketchup | 33 |

MEAT

| | |
|---|-------|
| Lady Filet Pur 200 g. | 38 |
| Filet Pur 250 g. | 43 |
| 'STEK' tartare 200 g. Runds - kwartelei - augurk - zilverui | 38 |
| 'Ottenburger' 200 g. Wagyuburger - spek - cheddar tomaat - sla - augurk - bbq saus of jalapeñomayonaise | 36 |
| Vleesselectie van de Chef (350 g./pp) Vanaf 3 personen | 60/pp |



| | |
|---------------------------------|--------------|
| PICANHA Wagyu F4 9+ Australië | 200g 65/pp |
| | 300g 85/pp |

Australische Wagyu is net als deze uit Japan voorzien van een intense marmering en geweldige smaak.

Deze dieren worden na uitgebreid gegrazen te hebben afgevoerd met uitgebalanceerde en uitgeselecteerde granen, en dit gedurende een termijn van 300 tot 500 dagen.

Waanzinnig lekker!

| | | | |
|-----------|------|------------|-----|
| Leeftijd: | 2020 | Rijping: | ☆☆☆ |
| Kleur: | ☆☆☆ | Marmering: | ☆☆☆ |
| Malsheid: | ☆☆☆ | | |

Heeft u een allergie of vragen over allergenen in onze producten?
Vraag het ons. Let op, samenstelling van producten kunnen wijzigen.

Alle gerechten zijn INCLUSIEF verse frieten of kroketten, mayonaise en een huisgemaakte saus naar keuze:

peper · champignon · vleesjus · kruidenboter · béarnaise (+2,00)

Extra saus: 3,00

Voor de ULTIEME smaakbeleving, bakken we ons vlees liefst bleu chaud of saignant.

NO MEAT

| | |
|--|----|
| Veggie Burger Sojaburger - tzaziki - sla - tomaat | 33 |
| Fish and Chips Gepaneerde pladijs - tartaar | 33 |

SIDE DISHES

| | |
|--------------------------------------|---|
| Verse frieten | 3 |
| Artisanale kroketten | 3 |
| Kropsla - yoghurt dressing - rode ui | 4 |
| Witloof - mayonaise - rode ui | 4 |
| Spitskool - dressing - gebakken ui | 4 |
| Maiskolf - parmesaan - beenmergboter | 6 |

Meat of the Week

CHEF'S SELECTION



DUNNE LENDE

Txogitxu | Baskenland **54/pp**

Zeldzaam ras dat specifiek gekweekt wordt voor het produceren van hoogwaardige steaks. Rijk van smaak met een fijne textuur. De runderen moeten minimum 8 jaar zijn en worden na het slachten beoordeeld op hun vetmarmering.

Leeftijd: **2015** Rijping: ★★
Kleur: ★★
Malsheid: ★★

Black Angus hilton prime | USA **58/pp**

USA Prime staat bekend om zijn perfect verdeelde vet wat het vlees lekker sappig en mals maakt. Volgens velen de 'crème de la crème'. De dieren die het keurmerk Prime verdienen zijn zeldzaam, het betreft slechts 1 a 2% van de Amerikaanse veestapel.

Leeftijd: **2022** Rijping: ★
Kleur: ★
Malsheid: ★★

Carima unique | Italië **60/pp**

Een topselectie van uitsluitend vrouwelijke runderen uit Italië die gebaseerd wordt op typologie, Beveiligdheid met een marmering score van 10/11.

Leeftijd: **2021** Rijping: ★★
Kleur: ★★
Malsheid: ★★

Lumi the art of beef | Uruguay **54/pp**

Met een mooie marmering score van 5+, een 200 dagen graanvoer dieet en een hoog kwaliteitsvol kweekproces is dit vlees mals en zo goed als het kan zijn.

Leeftijd: **2022** Rijping: ★
Kleur: ★
Malsheid: ★★

Lord of Beef | Verenigd Koninkrijk **130**

Een selectie van oudere grasgevoerde runderen met prachtig geel vet en een unieke smaak. 4 weken huisgerijpt in onze dry ager voor een nog intensere beleving. Vlees voor de échte carnivoor

Leeftijd: **2014** Rijping: ★★
Kleur: ★★
Malsheid: ★★

Sashi | Denemarken **125**

Exclusief huisgerijpt vlees uit het hoge noorden. Het betreft geen ras maar een vleeskwaliiteit die pas na het slachten beslist wordt. Voor de échte vleesliefhebber die volop kiest voor smaak en sappigheid

Leeftijd: **2019** Rijping: ★★
Kleur: ★★
Malsheid: ★★

Al ons vlees wordt gebakken in wagyuvet met enkel toevoeging van zout, om zo de pure vleessmaak tot zijn recht te laten komen. Vlees heeft tijd nodig om te rusten en te bakken (cote a l'os +/- 45min.) Grote honger? Geniet van onze bites of starters...sit back and relax...

"Being a vegetarian is a big missed steak"

SWEETS

| | |
|----------------------------|----|
| Citrus sorbet | 8 |
| Supplement Grey Goose € 10 | |
| Dame Blanche | 12 |
| Coupe Advocaat | 14 |
| Tiramisu | 12 |
| Crème brûlée | 11 |
| Kinder Dame Blanche | 8 |

HOT

| | |
|----------------|----|
| Koffie | 4 |
| Kleine koffie | 4 |
| Deca | 4 |
| Cappuccino | 5 |
| Irish koffie | 12 |
| French koffie | 12 |
| Italian koffie | 12 |
| Verse Muntthee | 5 |
| Zwarte thee | 4 |

"Life is short, eat dessert first."

AFTER

| | |
|--|----|
| Calvados | 9 |
| Cognac VSOP | 12 |
| Poire William | 12 |
| Armagnac | 9 |
| Amaretto | 10 |
| Cocktail espresso martini | 12 |
| 42below vodka - koffielikeur - arabica | |
| Grappa | 9 |
| Cointreau | 9 |
| Limoncello | 8 |
| Sambuca | 8 |
| Quaranta y très | 8 |

RUM

| | |
|------------------------------|----|
| Bacardi 4Y (Puerto Rico) | 8 |
| Flor De Cana 12Y (Nicaragua) | 10 |
| Doorly's 8Y (Barbados) | 11 |
| Black Tot (Caribbean) | 12 |
| Doorly's 12Y (Barbados) | 13 |
| Mount Gay (Barbados) | 13 |

WHISKEY

| | |
|---|----|
| Jack Daniels (USA) | 9 |
| Jameson (Ierland) | 10 |
| Big Peat Islay Malt (Schotland) | 11 |
| Zware rokerige, ziltige, asachtige malts | |
| Glendronach 12Y (Schotland) | 12 |
| Rijping op sherryvaten, chocolade, fruit, noten | |
| Kilchoman Machir bay (Schotland) | 13 |
| Uniek aroma, rijke turfrook, zeewier, vanille, honing | |