

SEE YOU

@ZAAIKWEEKENEET



BBQ Menu "share-it"

..... IF ONLY PIZZA WAS HEALTHY

WALL OF FLAME €42,50 P.P.



USA Bavette steak van de grill met tijm, rozemarijn en knoflook

Huisgemaakt BBQ worstje Texas style met cheddar en jalapeño

Pulled Pork – 16 uur lang gegaarde Berkshire varkensschouder met homemade BBQ-saus

Lichtpittig tandoori gekruide kippendijen met pinda kokos crumble

Warm gerookte zalm met citroenzout, roze pepers en venkelzaad

Gebakken roseval aardappeltjes met Provençaalse kruiden en knoflook

Gegrilde aubergine za'atar met kruidenyoghurt, granaatappel en munt

Gezilte zoete maiskolffjes met roomboter, zeezout en honing

Salade couscous met geroosterde bloemkool, edamame sojabonen en gedroogde abrikozen

Salade Hollandse spinazie met geitenkaas, zoetzure rode biet, mierikswortel vinaigrette en gerookte amandel

Huisgemaakte chimichurri, BBQ- en knoflooksaus



NICE TO MEAT €37,50 P.P.

Traaggegaarde sweet & spicy spareribs – 100% homemade

100% Dutch Waardse beefburger – flamed grilled

Pulled Pork – 16 uur lang gegaarde Berkshire varkensschouder met homemade BBQ-saus

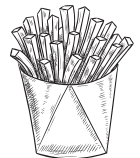
Lichtpittig tandoori gekruide kippendijen met pinda kokos crumble

Mix van geroosterde vergeten groenten zoals oerwortel, pastinaak en flespompoe

Salade van Bulba buffelmozzarella, mini pomodori's, Kalamata olijven, huisgemaakte pesto en rucola

Romaine sla met geroosterde kippendijetjes, zongedroogde tomaat, knoflook croutons en Caesar dressing

Huisgemaakte chimichurri, BBQ- en knoflooksaus



Deze BBQ's wordt geserveerd met vers afgebakken molen- en zuurdesembrood, huisgemaakte kruidenboter en tapenade van Taggiasche olijven

EN TOE... €8,- P.P.

BBQ lava cakeje | Limoncello | gemarineerd rood fruit | praliné

Warm appeltaartje "Ouwe taart" | advocaat crème | vanille | pecan crumble



PS. THE WI-FI
PASSWORD is
DIEKRIJGENIET