

SAMEN TAFELN

DAT IS WAT WE GRAAG DOEN BIJ EVE FOODCLUB & BAR

Alle gerechten zijn met zorg en liefde bereid in de juiste proporties, ook wel onze **'in between gerechten'** genoemd.

LAAT JE VERRASSEN
EN GENIET!

Cheers

EVE

—FOODCLUB & BAR—

EVE

– FOODCLUB & BAR –

PICK & CHOOSE!

KIES JULLIE EIGEN GERECHTEN ÉN IN JULLIE EIGEN VOLGORDE, ALLES KAN!

DRIE TOT VIER GERECHTEN VOLSTAAN VOOR EEN HEERLIJKE AVOND TAFELN BIJ EVE.



IN ONZE KEUKEN WERKEN WE MET ALLERGENEN. HEB JE EEN (VOEDSEL) ALLERGIE? MELD HET ONS!

VANAF 17:00 UUR

SMAKELIJKE STARTERS

GARLIC CHEESE BREAD 🌱 7.5
met aioli (vega)

BROODPLANKJE 🌱 6.5
met aioli en kruidenboter (vega)

CHEF'S SPECIALS TASTING MENU

Een verrassingsmenu bestaande uit onze 'In Between gerechten' Gastronomische Juweeltjes. Kies uit:

3 GANGEN VERRASSING* 40 pp

4 GANGEN VERRASSING* 50 pp

*inclusief ambachtelijke friet in de schil van 'De Patat Generatie'

SMOKEY SPECIALITEITEN

inclusief ambachtelijke friet in de schil van 'De Patat Generatie'

BURGER 18.5

200 gram beef van de houtskoolgrill, salsa van gepofte tomaat, cheddar cheese, augurk en Romeinse sla

VEGAN BURGER 🌱 18.5

van de houtskoolgrill met gegrilde prei, relish van gepofte tomaat en ui, op een vegan brioche brood (vegan)

CÔTE DE BOEUF BLACK ANGUS 24.5 pp

2 personen (450 gram), gegrilde groenten chimichurri

IN BETWEEN GASTRONOMISCHE JUWEELTJES TOCH LEKKER ZELF KIEZEN?

3 GANGEN À LA CARTE* 45 pp

4 GANGEN À LA CARTE* 55 pp

STEAK VAN DE 18.5

HOUTSKOOLGRILL

gegrilde groenten en stroganoffsaus

CARPACCIO VAN 17.5

COQUILLES

met passievrucht, olijfolie, fleur de sel en versgemalen peper

CARPACCIO 14.5

PESTO OF TRUFFEL

met pijnboompitten rucola en zongedroogde tomaatjes

TONIJN TATAKI 16.5

in gazpacho van komkommer

met kokos ijs en jalapeñomayonaise

CEVICHE VAN ZEEBAARS 15.5

met leche de tigre, venkel, passievrucht en kumquats

BURRATA 🌱 15.5

in gazpacho van tomaat afgemaakt met gerookte paprika en krokant van Parmezaan (vega)

IBERICO RIBFINGERS 17.5

met koolsla en harrisa mayonaise

WATERMELOEN STEAK 🌱 15.5

van de houtskoolgrill gegrilde watermeloen, feta en munt (vegan)

GEBAKKEN COQUILLES 18.5

AFGEBLUST MET JACK DANIELS

met zeekraal en saffraan mayonaise, krokant van gefrituurde ui

STEAK VAN 17.5

GEMARINEERDE KIPFILET

op de huid gegrild, koolsla, spicy mayonaise, mangochutney en gegrilde prei

SATE VAN GEMARINEERDE 16.5

TEMPEH 🌱

van de houtskoolgrill geroosterd gerveerd met kruidige kokos satesaus, huisgemaakte zoetzure komkommer (vegan)

GEGRILDE PORTOBELLO 🌱 15.5

gevuld met brie afgemaakt met teriyakisaus (vega)

VISPANNETJE 17.5

van de houtskoolgrill kabeljauw, gamba's in licht pittige romige tomatensaus gegratineerd

HAPKLARE HEERLIJKHEDEN

AMBACHTELIJKE 5 **GEGRILDE** 5

FRIET 🌱

in de schil van 'De Patat Generatie' natuurlijk met Zaanse mayonaise (vegan)

GROENTEN 🌱

met bimi en prei afgeblust met ponzu (vegan)

PANNETJE 5 **GEPOFTE** 4

CHAMPIGNONS 🌱

van de houtskooloven (vega)

AARDAPPEL 🌱

met kruidenboter (vega)

LUNCH TOT 16:30 UUR

MIDDAGVERWENNERIJEN

PHILLY CHEESE STEAK 13.5

gegrilde steak, gekarameliseerde rode ui en cheddar saus

EGG BENEDICT 13.5

warme beenham met gepocheerde eieren en hollandaise saus

BLACK ANGUS BURGER 15

200 gram beef van de houtskoolgrill met chutney van gepofte ui en sla

FLATBREAD AVOCADO 🌱 12.5

gegrild met avococrème, pecannoten en gegrilde tomaatjes (vegan)

FLATBREAD CARPACCIO 12.5

gegrild met carpaccio, pijnboompitten, rucola, en truffelmayonaise

SALADE TONIYN TATAKI 12.5

gemengde salade wakame, edamame, ebi tempura en Aziatische dressing

CLUB CARPACCIO 13.5

carpaccio op brioche, sla, rucola, pijnboompitten, truffelmayonaise of pesto

CLUB KIP 13.5

op brioche brood, kip van de houtskooloven, bacon, sla, avocado en mangochutney

CLUB ZALM 14.5

op brioche brood, gerookte zalm, roomkaas, sla en mosterd dille dressing

CLUB SANDWICH VEGA 🌱 13.5

op brioche brood, gegrilde groenten, avocado, sla, tomaat en mangochutney (optie voor vegan)

SHAKSUKA 🌱 12.5

van de houtskooloven geserveerd met flatbread (vega)

HOTDOG ASIAN STYLE 12.5

op brioche brood met teriyakisaus, gebakken uitjes, bosui en brie

2 PERSONEN LUNCH PLATTER 🌱

selectie van onze lunchspecialiteiten (optie vega)

17.5 pp

CULINAIRE KLEINTJES

GARLIC CHEESE BREAD 7.5

met aioli

CHEESY NACHO'S 🌱 10

met cheddar, guacemole, sour cream en salsa roja (vega)

NACHO'S COMPLETA 11.5

met kruidig rundergehakt, cheddar, guacemole, sour cream en salsa roja

BITTERGARNITUUR 15.5

15 stuks mix van alles

KAASTENGELS 🌱

met chilisaus (vega)

BITTERBALLEN

met Zaanse mosterd

YAKITORI'S

met teriyakisaus

CRISPY WONTONS

kip, garnaal met miso mayonaise

EBI TEMPURA

GARNALEN

met chilisaus

SPRINGROLLS 🌱

met chilisaus (vegan)

VEGGIE SAMOSA 🌱

met chilisaus (vegan)

klein

groot

7.5

14.5

7.5

14.5

8.5

16.5

7.5

14.5

7.5

14.5

7.5

14.5

7.5

14.5

DE MIBRASA HOUTSKOOLOVEN,

EEN WAAR LIEFDESVERHAAL ALS HET GAAT OM GRILLEN

Houtskool als brandstof: De oven maakt gebruik van houtskool als brandstof, wat zorgt voor een intense en authentieke rokerige smaak aan gerechten. Hierdoor krijg je de kenmerkende grillmarks en een smaakvolle rokerige finish.

Hoge Temperatuur: De houtskooloven kan zeer hoge temperaturen bereiken, wat ideaal is voor het snel dichtschroeien van vlees om de sappen te behouden. Gegarandeerd smaakvolle gerechten uit onze keuken!

Veelzijdigheid: De Mibrasa is ontworpen om een breed scala aan gerechten te bereiden, van steaks en sukade tot vis, groenten, brood en zelfs desserts.

ZOETE VERLEIDINGEN

TOFFEE VAN BANANAAN 🌱 12.5

in krokante wonton met vanille-ijs en karamelsaus (optie vegan)

PEER MOUSSE 12.5

met compote van peer en een bodem van krokante amandel biscuit

CHOCOLADE BAR 12.5

met caramel en een crèmeux van passievrucht. Afgemaakt met een crème van vanille en krokante chocolade

SCROPPINO 🌱 9.5

spoom van vodka, prosecco en citroenijs (vegan)

Cheers