

# SAMEN TAFELLEN

DAT IS WAT WE GRAAG DOEN BIJ EVE FOODCLUB & BAR

Alle gerechten zijn met zorg en liefde bereid.

LAAT JE VERRASSEN  
EN GENIET!

*Cheers*

EVE

—FOODCLUB & BAR—

# LUNCH

TOT 16:30 UUR

## CLUB CARPACCIO 13.5

op brioche brood, sla, rucola, pijnboompitten met pesto of truffelmayonaise

## 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 VEGA 13.5

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

## BAGELS

**FILET AMERICAIN 12.5**  
rode ui, ei en piccalilly mayonaise

**BAGEL 12.5**  
**GEITENKAAS MOUSSE** met hazelnoot, pecannoten, gegrilde groenten en avocado

**BAGEL PULLED CHICKEN 12.5**  
met koolsla en huisgemaakte piri piri

## 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.

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

## BROODJES

keuze uit: mais, meergranen, flatbread of glutenvrij + € 2,5

**PHILLY CHEESE STEAK 13.5**  
gegrilde steak, gekarameliseerde rode ui en cheddar saus

**2 HUISGEMAAKTE GEHAKTBALLETJES 12.5**  
rund in jus uit de houtskooloven met piccalilly mayonaise

**BROODJE CARPACCIO 12.5**  
van kogelbiefstuk, rucola, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en zongedroogde tomaat met pesto of truffelmayonaise

**VAN DOBBEN 10**  
2 kalfsvlees kroketten met brood, Zaanse mosterd en kesbeke zuur

## BURGERS

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

**BURGER 18.5**  
200 gr 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)

**CARNIVORE BURGER 19.5**  
200 gr beef van de houtskoolgrill, bacon, pulled chicken, cheddar, augurk en huisgemaakte relish

**LUNCH PLATTER 17.5 PP**  
vanaf 2 personen selectie van onze lunchspecialiteiten (optie vega)

**TWIJFELAARTJE 14.5**  
broodje Philly cheese steak, broodje kroket en tomatensoep

**TONIJN SALADE 13.5**  
huisgemaakt tonijnsalade met vers gegrilde tonijn, kesbeke zuur en mayonaise

## SOEP

**TOMATENSOEP 7.5**  
huisgemaakt, afgemaakt met crème fraîche, ook vegan te bestellen!

## BITES & SIDES

**AMBACHTELIJKE FRIET 5**  
in de schil van 'De Patat Generatie' natuurlijk met Zaanse mayonaise (vegan)

**TWISTER FRIES 5**  
gekruide krulfriet met Zaanse mayonaise

**GARLIC CHEESE BREAD 7.5**  
met aioli

**CHEESY NACHOS 10**  
met cheddar, guacamole, sour cream en salsa roja (vega)

**NACHOS COMPLETA 12.5**  
met kruidig rundergehakt, cheddar, guacamole, sour cream en salsa roja

**BITTERGARNITUUR 15.5**  
15 stuks mix van alles

**KAASTENGELS 7.5 14.5**  
met chilisaus (vega)

**BITTERBALLEN 7.5 14.5**  
met Zaanse mosterd

**YAKITORI SPIESJES 8.5 16.5**  
met teriyakisaus

**CRISPY WONTONS 7.5 14.5**  
kip, garnaal met miso mayonaise

**EBI TEMPURA 7.5 14.5**  
**GARNALEN**  
met chilisaus

**SPRINGROLLS 7.5 14.5**  
met chilisaus (vegan)

**VEGGIE SAMOSA 7.5 14.5**  
met chilisaus (vegan)

# DINER

VANAF 17:00 UUR

## SMAKELIJKE STARTERS

- GARLIC CHEESE BREAD** 🌱 7.5  
met aioli (vega)
- BROODPLANKJE** 🌱 6.5  
met aioli en kruidenboter (vega)

## BURGERS

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

- BURGER** 18.5  
200 gr 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)
- CARNIVORE BURGER** 19.5  
200 gr beef van de houtskoolgrill, bacon, pulled chicken, cheddar, augurk en huisgemaakte relish

## TASTING MENU

- 3 GANGEN VERRASSING\*** 40 PP
- 3 GANGEN À LA CARTE\*** 45 PP

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

## ZOETE VERLEIDINGEN

- TOFFEE VAN BANAAN** 🌱 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 karamel en een crèmeux van passievrucht. Afgemaakt met een crème van vanille en krokante chocolade
- SCROPPINO** 🌱 9.5  
spoom van vodka, prosecco en citroenijs (vegan)

## VOORGERECHTEN

- CARPACCIO** 14.5  
**PESTO OF TRUFFEL**  
met pijnboompitten rucola en zongedroogde tomaten
- TONIJN SASHIMI** 15.5  
licht geroosterde tonijn, sesam, sla, wakame, wasabi mayo met Aziatische dressing en papadum
- BURRATA** 🌱 14.5  
in gazpacho van tomaat afgemaakt met gerookte paprika en krokant van Parmezaan (vega)
- GEGRILDE PORTOBELLO** 🌱 12.5  
gevuld met brie afgemaakt met teriyakisaus (vega)
- STEAK TARTAAR** 15.5  
cornichons, zilverui van kesbeke, cured eidooier, toast en piccalilly mayonaise
- STARTER PLANKJE** 17.5 PP  
*shared starter vanaf 2 personen*  
plankje met lekkers van de chef
- TOMPOUCE** 🌱 14.5  
**VAN GEITENKAAS**  
geitenkaasmousse, krokant bladerdeeg, gekarameliseerde ui en balsamico kool (vega)

## KIDS MENU

- KIDS SATÉ PLATTER** 9.5  
yakitori spiesjes met friet
- KIDS MENUUTJE** 8.5  
patatje mayonaise met keuze uit: mini spareribs, kroket, kipnuggets of mini frikandellen
- KINDERIJSJE** 5  
heerlijk ijsje voor de kids met slagroom (schatkistje)

## HOOFDGERECHTEN

- TONIJN STEAK** 25.5  
gegrilde groenten, gebakken uitjes, sesam en Aziatische dressing
- LADY STEAK** 22.5  
180 gr gegrilde groenten met peper- of champignonsaus
- SURF EN TURF** 24.5  
coquilles, steak en gegrilde groenten
- EENDENBORST** 26.5  
met gegrilde groenten en sinaasappelsaus
- SHORT RIBS** 24.5  
slow grilled runder ribs met gegrilde groenten
- ZALMFILET** 23.5  
gemarineerd in miso, gegrilde groenten en witte wijn saus
- BLACK ANGUS STEAK** 23.5  
250 gr van de grill met gegrilde groenten en peper- of champignonsaus
- HERTENBIEFSTUK** 24.5  
gegrilde groenten, stoofpeer en rodewijnsaus
- VEGAN COQUILLES** 🌱 23.5  
van knolselderij met gegrilde groenten en vegan aioli
- STEAK VAN GEMARINEERDE KIPFILET** 19.5  
op de huid gegrild, koolsla, spicy mayonaise, mangochutney en gegrilde prei

## BITES & SIDES

- AMBACHTELIJKE FRIET** 🌱 5  
in de schil van 'De Patat Generatie' natuurlijk met Zaanse mayonaise (vegan)
- PANNETJE CHAMPIGNONS** 🌱 5  
uit de houtskooloven (vega)
- GEGRILDE GROENTEN** 🌱 5  
met bimi en prei afgeblust met ponzu (vegan)
- TWISTER FRIES** 🌱 5  
gekruide krulfriet met Zaanse mayonaise