








STARTERS

- Focaccia**  6.5
Versgebakken uit de steenoven |
Strand Tien boter | hummus van de chef
- Olijven**  4
Gemarineerde olijven
- Ibérico** 14
Pata negra ham | 24 maanden gerijpt | olijfolie

SOEP

- Seizoenssoep** 7
Wij vertellen het u graag
- Tomaat & paprika**  7
Geroosterde pomodori-tomaat |
gegrilde paprika | bosui | kruidenolie
- Pompoen**  7
Pompoen | bundelzwam | bosui | kruidenolie

-  bereid op de Bradley Smoker
-  bereid op de Robata Grill
-  vegetarisch gerecht



VOORGERECHTEN

Schotse zalm  13.5
Huisgerookte zalm uit de Bradley Smoker |
pastinaakcrème | gerookte biet | schorseneren

Steak tartaar 13.5
Tartaar van rund | knolselderij |
Nicola aardappel | truffelcrème | krokant van
Parmezaanse kaas | gerookte ui

Paling & eendenlever 16.5
Gerookte paling | eendenleverpastei |
balsamico | kweeperencompote |
pompoentoffee

Gamba  14
gamba's van de grill | venkel | kropsla |
karamel van citroengras & schaaldieren |
zoetzuur van bospeen

Coquille & ham 14.5
Coppa di Parma, 24 maanden gerijpt |
coquille | pompoen | hazelnoot |
bundelzwam | kruidenolie

Carpaccio 13.5
Dungesneden Black Angus rund |
rucola | gerookte ui | gerookte truffelmayonaise |
Parmezaanse kaas

Geitenkaas   12.5
Mousse van geitenkaas uit de Bradley Smoker |
kweeperencompote | gerookte biet |
pastinaakcrème | hazelnoot

 **bereid op de Bradley Smoker**

 **bereid op de Robata Grill**

 **vegetarisch gerecht**



HOOFDGERECHTEN

Geserveerd met frieten & mayonaise

Chef's special dagprijs

Wisselend gerecht van de chef

Zeeduivel & gamba  26.5

Zeeduivelfilet a la plancha |
gegrilde wilde gamba |
romige saus van schaaldieren

Schotse zalm 22.5


Geroosterde Schotse zalmfilet |
ravioli van pompoen | hollandaisesaus |
groene kruidenolie

Proeverij  28

Coquille | langoustine | zalmfilet |
gegrilde wilde gamba | citrus beurre blanc

Ravioli  19.5

Ravioli van pompoen | vergeten groente |
beurre noisette | hollandaisesaus |
hazelnootcrumble

Risotto  19.5

Paddenstoelenrisotto | truffelsalsa |
gepocheerd ei | Parmezaanse kaas | rucola

Ossenhaas van de grill  25.5

Gemarineerde ossenhaasspies |
rode peper | gefrituurde uitjes |
bosui | lak van hoisin

Strand Tien Mixed grill  27.5

Gemarineerde ossenhaas | buikspek |
gegrilde citroenkip | chimichurri

 **bereid op de Bradley Smoker**

 **bereid op de Robata Grill**

 **vegetarisch gerecht**



Citroenkip

Met citroen gemarineerde kippendijen van de grill | gebrande citroen | citroenmayonaise | kruidenolie

20.5

Surf & Turf

Entrecote v/d grill | wilde gamba | bearnaisesaus

30.5

Filet Mignon

2 gegrilde biefstukjes v/d haas | rode-wijn-truffelsaus of bearnaisesaus

32

Strand Tien burger

Black Angus brisket burger van de grill | cheddar | truffelmayonaise | uiencompote | bacon | brioche brood | frisse salade

18.5

Entrecote

Grain Fed entrecote van de grill | 250 gram | chimichurri

32.5

MAALTIJDSALADES

Geserveerd met frieten & mayonaise

Gegrilde kip

Mesclun sla | gegrilde kip | pittige Oosterse mayonaise | bundelzwam | cresson

15.5

Scampi

Mesclun sla | 8 scampi's | limoenappel | tomaat | citroenmayonaise | komkommer | cresson

16.5

Falafel

Mesclun sla | huisgemaakte falafel | hummus | kweeperencompote | bundelzwam

15.5



DESSERTS

Chef's dessert	8.5
Wisselend dessert van de chef	
Kaas	14
Selectie van 5 kazen van het Kaasatelier uit Oud Gastel noten-rozijnenbrood	
Cheesecake	8.5
Cheesecake uit eigen keuken sorbet van bosbessen	
Blondie	8.5
Blondie pistacheroomijs pralinémousse lemon curd citruskrokant	
Dame Blanche	8.5
Vanille-ijs chocoladesaus brownie slagroom	
Strand Tien koffie	7
Kop koffie bol vanille-ijs karamelschuim brownie	

