

GRILL & SMOKER PROEVERIJ

Een heerlijke proeverij van gerechten bereid op onze Bradley Smoker en de Robato grill | 39.50 p.p.

PROEVERIJ, EERSTE RONDE

Shared Smoked gerechten,
geserveerd op planken om te delen.



Gerookte zalm uit de Bradley Smoker | gerookte rundertartaar & gerookte truffelmayonaise | Ibérico ham | Spinata worst | gegrilde groene asperge | hummus van de chef | Strand Tien boter | versgebakken focaccia brood | gemarineerde olijven

PROEVERIJ, TWEEDE RONDE

Shared grill gerechten,
geserveerd op planken om te delen.



Flat Iron steak | wilde gamba's | Black Angus burger | spies van kipdijen | Smokey Chickenwings | BBQ worst | buikspek | mais | gepofte aardappel | patatas bravas | Caesar salade | huisgemaakte piccalilly | pico de gallo

ZOETE PROEVERIJ

Proeverij van diverse zoetigheden

Optioneel +5 p.p



= bereid op de Bradley Smoker, vers product dat we op eigen wijze roken. Geeft een heerlijke rooksmak.



= bereid op de Robata Grill met Binchotan houtskool, een eeuwenoude Japanse manier van grillen.

