

STARTERS

Focaccia 	7
Versgebakken uit de steenoven Strand Tien boter hummus van de chef	
Olijven 	4.5
Gemarineerde olijven zoet knoflook	
Ibérico	13.5
Pata Negra ham 24 maanden gerijpt olijfolie	

SOEP

Tomaat & paprika 	7.5
Geroosterde pomodori-tomaat gegrilde paprika bosui kruidenolie	
Uien	7.5
Bosui kaas-uiencrouton	
Pompoen 	7.5
Kokos bosui bundelzwam	



bereid op de Bradley Smoker



bereid op de Robata Grill



vegetarisch gerecht



VOORGERECHTEN

Schotse zalm 14.5

Huisgerookte zalm uit de Bradley Smoker |
gebrande avocado | crème van gerookte eidooier |
kropsla | krokant van Japanse kruiden

Makreel & Paling 17

Huisgerookte paling uit de Bradley Smoker |
brioche | rilette van makreel | citroencrème |
haringkaviaar

Strand Tien Proeverij **CHEF'S CHOICE** 19.5

Soepje van geroosterde tomaat & paprika |
gerookte Schotse zalm & avocado | tartaar van
rund & truffel | Ibérico ham & toffee van pompoen

Coquille & Coppa 16

Coppa di Parma | op de plancha gebakken coquille |
bundelzwam | witlof | pompoentoffee | macadamia

Steak Tartaar 15.5

Tartaar van rund | crème van gerookte eidooier |
krokant van overjarige kaas van boer Spierings |
knolselderij | Nicola aardappel |
truffelmayonaise | kropsla

Carpaccio 15

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

Carpaccio van gerookte biet 13.5

Huisgerookte biet uit de Bradley Smoker |
witlof | geitenkaascrumble | vijgenjam |
geroosterde macadamia

 bereid op de Bradley Smoker

 bereid op de Robata Grill

 vegetarisch gerecht



HOOFDGERECHTEN

Geserveerd met frieten & mayonaise

Chef's special	CHEF'S CHOICE	dagprijs
Wisselend gerecht van de chef		
Zeebaars		27.5
Op de huidgebakken zeebaarsfilet zeekraal saus van sjalot & geroosterde tomaat venkel		
Schotse zalm		24.5
Op de huid gebakken zalmfilet gebrande citroen gesmoorde wilde spinazie bearnaisesaus		
Proeverij van vis		29
Coquille Schotse zalmfilet wilde gamba Zeeuwse mosselen Hollandaisesaus		
Ravioli		21
Ravioli van pompoen & beurre noisette macadamia bospaddenstoelen geroosterde pompoen		
Truffelrisotto		21
Risotto met truffel Parmezaanse kaas gepocheerd ei bundelzwammen rucola		
Steak		28.5
Flat iron steak v/d houtskoolgrill bearnaisesaus		
Frans kippetje		24.5
Poussin kip, in zijn geheel gebraden en geserveerd gebrande citroen citroenmayonaise		



bereid op de Bradley Smoker



bereid op de Robata Grill



vegetarisch gerecht



Mixed grill 	28.5
Flat iron steak buikspek Smokey chickenwings merguez worst salsa Strand Tien	
Surf & Turf 	26.5
Geroosterd buikspek v/d houtschoolgrill wilde gamba's tijmsaus	
Tournedos 	34.5
Gegrilde biefstuk v/d haas rode-wijntruffeljus	
Strand Tien burger 	20
Black Angus brisketburger v/d houtschoolgrill cheddar truffelmayonaise uiencompote brioche brood frisse salade frieten	
Hert 	29
Hertenbiefstuk v/d houtschoolgrill stoverij van hert Osse cranberries rode-wijntruffeljus	
Side Dish 	4.5
Groene salade	

MAALTIJDSALADES

Geserveerd met frieten & mayonaise

Krokante kip	19
Mesclun sla krokante kip pittige mayonaise bospeen zoet-zuur groentechips	
Scampi	19
Mesclun sla gebakken scampi's limoenappel tomaat citroenmayonaise komkommer	
Falafel 	19
Mesclun sla huisgemaakte falafel hummus vijgenjam pompoen zoet-zuur	
Geitenkaas 	19
Mesclun sla geitenkaascrumble vijgenjam witlof gemarineerde biet pecannoten	



DESSERTS

Versgedraaide ijskoffie	6.5
Siroop, hazelnoot of karamel	+1.25
Slagroom	+ 1
Strand Tien koffie	v.a. 8
Kop koffie bol vanille-ijs karamelschuim brownie	
<i>(andere koffie's mogelijk tegen meerprijs)</i>	
Proeverij voor twee	19.5
Een proeverij van diverse patisserie, om samen te delen.	
Sgroppino	6.5
Citroensorbet vodka mousserende wijn	
Chef's dessert	8.5
Wisselend dessert van de chef	
Banaan	8.5
Mousse van banaan toffee karamelschuim gebrande banaan bastognecrumble roomijs van spekkoeke	
Bolus	8.5
Warme bolus van Bakkerij van Mook citroensorbet Zwitserse room	
Dame Blanche	8.5
Vanille-ijs chocoladesaus brownie slagroom	
Kaas	14.5
Selectie van vijf kazen van het kaasatelier uit Oud Gastel vijgenjam rozijnenbrioche	

