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

Zalm & Paling 15.5
Huisgemarineerde Schotse zalm | brioche | mierikswortelcrème | Ruby pickles | gerookte paling

Tonijn 15.5
Tataki van rode tonijn | wasabicrème | sesam kroepoek | wakame | frisse komkommer

Strand Tien Proeverij CHEF'S CHOICE 17
Soepje van geroosterde tomaat & paprika | tartaar van rund & truffel | gemarineerde zalm & mierikswortel | Coppa di Parma

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

Smokey Ribfingers 16
Iberico Ribfingers v/d houtskoolgrill | frisse komkommer | aioli van zwarte knoflook | rode peper | crunch van ui

Carpaccio van gerookte biet 13.5
Huisgerookte biet uit de Bradley Smoker | witlof | geitenkaascrumble | vijgenjam | geroosterde macadamia

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

Ibérico rack CHEF'S CHOICE — **29.5**
350 gram | gegrilde Ibérico rack | miso boter

Steak — **28.5**
Flat iron steak v/d houtskoolgrill | bearnaisesaus

Citroenkip — **23**
Gemarineerde kippendijen v/d houtskool grill | gebrande citroen | citroenmayonaise

Mixed grill — **28.5**
Flat iron steak | lamskoteletje | buikspek | gegrilde kip | Strand Tien salsa

Tournedos — **34.5**
Gegrilde biefstuk v/d haas | rode-wijntruffeljus

Strand Tien burger 20
Black Angus brisketburger v/d houtskoolgrill | cheddar | truffelmayonaise | uiencompote | brioche brood | frisse salade | frieten

Côte à l'os CHEF'S CHOICE 38.5
500 gram | prime rib van het Schotse rund | v/d houtskoolgrill | Strand Tien salsa | smokey aioli | gepofte tomaat | gebrande mais

ON THE SIDE, lekker om erbij te bestellen

Salad 4.5
Knapperige salade | komkommer | Strand Tien vinaigrette

Loaded Fries 7.5
Frites | Parmezaanse kaas | bosui | ketchup crunch | truffelmayonaise

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

(andere koffie's mogelijk tegen meerprijs)

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 spekkoek

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