

# ▶ S T O O M D R I V E - T H R U ▶

## DISHES ▶

GERECHTEN VAN DE BBQ IN  
VOORGERECHTENFORMAAT OM TE  
DELEN

### ▶ **KNOLSELDERIJ 7.50** **KEBAB**

Knoflook, chili, homemade  
pita en coleslaw

### ▶ **LAM 7.50** **SPARE RIB**

Dry rubbed geserveerd met  
rucola stamp

### ▶ **KABELJAUW 7.50**

Geroosterde roseval en  
courgette

### ▶ **PULLED 7.50** **PORK**

In een gepofte aardappel met  
bbq saus en ingelegde rode ui

### ▶ **TWEE KEER 7.50** **BLOEMKOOI**

Creme en gerookte bloemkool  
met oude kaas, paprika coulis  
en groene kruiden

### ▶ **GEROOKTE 7.50** **RIB-EYE**

Gerookte rib eye met  
aardappelmousseline en  
pommes paille

### ▶ **SALADE 7.50** **PANZANELLA**

Tomaat, croutons en buratta

### ▶ **POMPOEN 7.50**

Geroosterd met oregano en  
chilli, geserveerd met  
parelgort en tallegio

## SIDES ▶

### ▶ **AARDAPPEL 3.00** **SALADE**

### ▶ **FRIET 3.00**

### ▶ **COLESLAW 3.00**

### ▶ **SEIZOENS 3.00** **GROENTEN**

## BITES ▶

KLEINE BORRELHAPJES

### ▶ **PADDENSTOELEN 5.50** **FRITTERS**

In beslag gefrituurde  
oesterzwammen met hoisin

### ▶ **RIB 5.50** **FINGERS**

Gelakte varkensbuik aan het  
bot van de bbq

### ▶ **CRUDITE 5.50**

Rauwe seizoensgroenten met  
hummus en yoghurt-harissa  
dip

### ▶ **BURNED 5.50** **ENDS**

Geroosterd buikspek in bbq  
saus gegaard met  
amsterdamse ui

### ▶ **HOTWINGS 5.50**

Spicy chicken wings,  
flame grilled

## SWEETS ▶

### ▶ **PANNA 5.00** **COTTA**

Vanille panna cotta met  
frambozen gelei

### ▶ **CHEESECAKE 5.00**

Oreo bodem, rood fruit coulis

## TUINBOX ▶ 40.00

EEN BOX VOL ZELF UITGEKOZEN  
HEERLIJKHEDEN

**4 DISHES**  
**1 SIDE**  
**2 GROWLERS**

## GROWLERS ▶

BIER VOOR THUIS EN VERS  
VAN DE TAP, 75CL FLES

### ▶ **FREEWHEEL 6.00**

### ▶ **HOPFATHER 8.00**

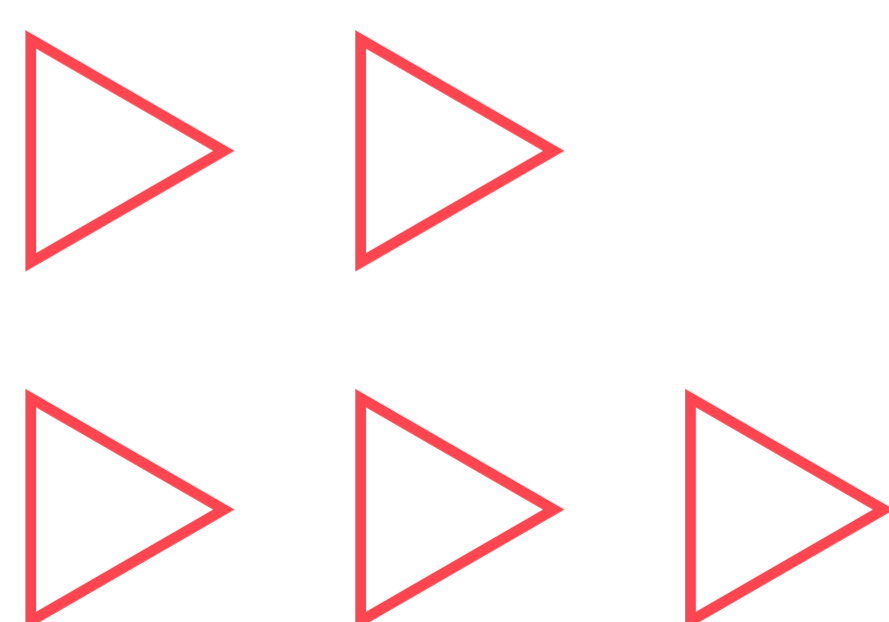
### ▶ **SERGEANT 8.50** **PEPPER**

### ▶ **SEXY 8.50** **MOTHERBOCKER**

### ▶ **KRIEK JAMES 9.00**

### ▶ **GOATZILLA 8.00**

### ▶ **KISS ME 8.50** **KISS ME** **KISS ME**



▶ **E E T**  
**S M A K E L I J K !**