

LUNCH 12.00 - 15.00

STARTERS

TRC CARPACCIO 10.50

Gebrande prei vinaigrette / zwarte knoflook aioli / oude kaas

SMOKED SALMON POKE 9.50

Sriracha mayo / avocado / zuurdesemtoast

TRC TONNATO VITELLO 11.50

Gebrande tonijn / gerookte kalfsmayonaise / krokante kappertjes

GRILLED STICKY PORK BELLY 8.50

Hoisin glaze / pinda crumble / Thaise salade

ROASTED AUBERGINE (V) 7.50

Dukkah / geroosterde tomaten / koriander

+ Brood met huisgerookte maple boter 4.50

MAIN

FLANK STEAK 19.50

Gerookte beenmerg vinaigrette / uienpuree

TANDOORI ROAST SALMON 18.50

Koriander yoghurt / limoen chili dressing

IBÉRICO SECRETO 18.50

Gegrilde padrón pepers / gezouten eidooier

BBQ JERK CHICKEN 17.50

Caribische BBQ-saus / gegrilde ananas

SPARE RIBS 19.50

TRC BBQ-saus / house pickles

STUFFED PAPRIKA (V) 14.50

Romesco saus / couscous salade / feta

GRILLED CHICKEN SALAD 17.50

Parmezaanse kaas / croutons / caesar dressing

+ Friet met bacon mayo 4.50

DESSERTS

BBQ COOKIE 8.50

Bourbon ijs / karamelsaus

LIMONCELLO CHEESECAKE 7.50

Citroen ijs / gerookte amandelcrumble

2-GANGEN LUNCH €24.50

starter + main

3-GANGEN LUNCH €27.50

starter + main + dessert

SANDWICHES

GRILLED JERK CHICKEN 9.50

Gegrilde kip / gegrilde ananas / pico de gallo / spicy mayo

"CUBANO" SANDWICH 10.50

BBQ pulled pork / gerookte ham / gerookte kaas / house pickles / BBQ mosterd

BBQ BURNT ENDS 10.50

Smoked beef feather blade / house pickles / zwarte knoflook aioli

BBQ AUBERGINE (V) 9.50

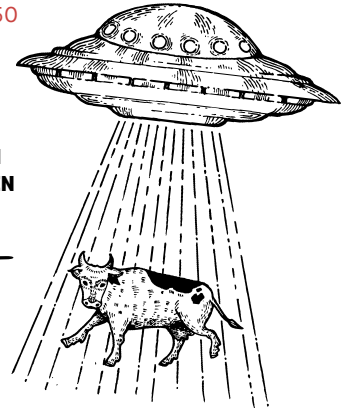
Aubergine / geroosterde courgette / koriander yoghurt / knoflook chips

TRC BLACK ANGUS BURGER 14.50

Black angus / gerookte cheddarsaus / in bier gekarameliseerde uien

+ Friet met bacon mayo 4.50

(V) = VEGETARISCH, OF KAN
VEGETARISCH GEMAAKT WORDEN



BAR BITES 12.00 - 16.30

OYSTERS 2 PCS 8.50

- Granita van Gin Tonic
- Citroen & mignonette

SMOKED NUTS (V) 3.50

Cajun spice

IBÉRICO RIB FINGERS 8.50

Bourbon BBQ-glaze / gefrituurde sjalotjes

BITTERBALLEN 8.50

Grove mosterd

CHICKEN KARAAGE 8.50

Sriracha mayo

TRC NACHOS (V) 10.50

+ Pulled pork 4.50

Smoked cheddar / jalapeño dip / guacamole

BAKED SOURDOUGH BREAD (V) 7.50

Gerookte kaas / gerookte knoflook aioli

BBQ BURNT ENDS SLIDER 5.50

BBQ bourbon glaze / house pickles / zwarte knoflook aioli

BBQ PLATTER | 2 PERS 42.50

Een proeverij van ons beste low 'n slow huisgerookte vlees en vis met BBQ sides.

DINER 17.00 - 22.00

APPETIZERS

BAKED SOURDOUGH BREAD (V) 4.50

Met huisgerookte mapleboter

OYSTERS 2 PCS 8.50

- Citroen & mignonette
- Granita van Gin Tonic

STARTERS

SMOKED SALMON POKE 9.50

Sriracha mayo / avocado / zuurdesemtoast

TRC TONNATO VITELLO 11.50

Gebrande tonijn / gerookte kalfsmayonaise / krokante kappertjes

TRC CARPACCIO 10.50

Gebrande prei vinaigrette / zwarte knoflook aioli / oude kaas

GRILLED STICKY PORK BELLY 8.50

Hoisin glaze / pinda crumble / Thaise salade

SMOKED AUBERGINE (V) 7.50

Dukkah / geroosterde tomaten / koriander

TRC NACHOS (V) 10.50

Smoked cheddar / jalapeño dip / guacamole

MAIN

FLANK STEAK 21.50

Gerookte beenmerg vinaigrette / uienpuree

TANDOORI ROAST SALMON 18.50

Koriander yoghurt / limoen chili dressing

IBÉRICO SECRETO 21.50

Gegrilde padrón pepers / gezouten eidooier

BBQ JERK CHICKEN 17.50

Gegrilde ananas / Caribische BBQ-saus

STUFFED PAPRIKA (V) 14.50

Romesco saus / couscous salade / feta

BBQ SPECIALTIES

SMOKED BURNT ENDS 24.50

Bourbon-maple glaze / knoflook crisps

PORK SPARE RIBS 19.50

TRC BBQ-saus / house pickles

TRC EXPERIENCE 2 PERS.

TOMAHAWK STEAK 87.50 / 2P

Zwarte knoflook boter / Beef demi-glaze
Incl. friet met bacon mayo en BBQ sides

(V) = VEGETARISCH, OF KAN
VEGETARISCH GEMAAKT WORDEN

SIDE DISHES

TRC FRIES 4.50

Bacon mayo

SWEET POTATO 5.50

Bruine boter / bacon bits

HOMEMADE CORNBREAD (V) 5.50

Maple boter / gerookt zout

GRILLED CORNSALAD (V) 5.50

Ranch dressing / mais puree

SPITSKOOL 'CAVEAN STYLE' (V) 5.50

Aioli / furikake

CAESAR SALAD (V) 5.50

Parmezaan / croutons

DESSERTS

BBQ COOKIE 8.50

Bourbon ijs / karamelsaus

LIMONCELLO CHEESECAKE 7.50

Citroen ijs / gerookte amandelcrumble

CHEESEPLATTER 11.50

Selectie van onze huisgerookte kaas

