

# DINER



[v] = VEGETARISCH,  
OF KAN VEGETARISCH  
GEMAAKT WORDEN

## STARTERS

### CRAB TOAST 15.50

Een frisse mix van krab, Hollandse garnalen, Bourbon Whiskeysaus en briochettoast.

### COLD SMOKED SALMON 14.50

Onze huisgerookte zalm met gin mayonaise, zoetzuur komkommer en een olie van dille.

### BBQ PORK BELLY 14.50

Langzaam gegaard buikspek van de smoker met een glaze van hoisin, geserveerd met Thaise salade.

### STEAK TARTARE 15.50

TRC twist op de klassieke steak tartaar! Angus beef met gerookt eigeel en truffel crunch.

### SMOKED FETA & PUMPKIN DIP [v] 13.50

Een mousse van koudgerookte feta met gepofte pompoen en knoflook. Geserveerd met een pistache crumble, granaatappel en focaccia.

### ROASTED AUBERGINE [v] 13.50

Geïnspireerd door de Arabische keuken: geroosterde aubergine van de smoker met een vulling van tomaten, paprika en ui. Geserveerd met een yoghurt dip.

## MAIN COURSES

### GRILLED SIRLOIN STEAK 26.50

Ongekend malse Argentijnse entrecote; vol van smaak met veel bite. Geserveerd met een mousseline van gerookte aardappel en afgetopt met onze huisgemaakte beef jus.

### TRI-TIP STEAK 24.50

Uruguayaan Angus beef: een mooie, stevige cut met een sterke smaak. Geserveerd met chimichurri - een marinade van gesneden, verse groene kruiden.

**TIP: upgrade your steak with 'the butter of the gods!'** ROASTED BONE MARROW 12.50

### LAMB RUMP 23.50

Op houtskool gegrilde lamb rump uit Nieuw Zeeland met een crust van salie en pistache. Geserveerd met een gerookte linzen stoof.

### GRILLED PORK CHOP 22.50

Ibérico rack van de grill ingesmeerd met een chili-cacao rub. Geserveerd met een sinaasappel-rum boter en een pinda crumble.

### GRILLED SALMON 23.50

Gegrilde zalm gelakt met Asian glaze. Geserveerd met een mango salade en mango-kerrie emulsie.

### ROASTED PUMPKIN [v] 16.50

Met beurre noisette gekarameliseerde flespompoen. Voorgegaard op de smoker, afgemaakt op de grill en geserveerd met feta, chermoula en hazelnoten.

## FIRST BITE

### OYSTERS x2 9.50

Framboos mignonette / grapefruit granita

### PULLED PORK 7.50/2st

Brioche / BBQ saus / jalapeno

### HOUSE SMOKED PASTRAMI 6.50

Geserveerd in dunne plakjes met compote van gegrilde sjalot.

## TRC EXPERIENCE

### SPECIAL STEAK TO SHARE DAGPRIJS / 2P

+ Friet met bacon mayo en house salad

## SIDE DISHES

### TRC FRIES [v] 4.50

met bacon mayonaise

### ROASTED SEASONAL VEGETABLE [v] 6.50

Vraag de medewerker naar het gerecht van vandaag

### CAVEMAN ROASTED LEEKS [v] 6.50

Geroosterde prei met beurre blanc en geroosterde hazelnoten

### HOUSE SALAD [v] 4.50

met een klassieke Franse vinaigrette

## DESSERTS

### BBQ COOKIE 10.50

TRC classic from day one! BBQ cookie met chocolade, gebrande marshmallow, vanille ijs en een rokerige, Bourbon karamel.

### BRIOCHE BREAD PUDDING 9.50

Zoet brood ondergedompeld in custard, gebakken in witte chocoladesaus en afgetopt met zoete pecan en Bourbon glaze. Fingerlicking good!

### CHEESE PLATTER 12.50

Drie heerlijke kazen van Bob's Traiteur en één lekkere huisgerookte jonge kaas. Geserveerd met een huisgemaakte dadelnoten bar.

Heeft u een allergie? Meld het ons!

# EARLY BIRD MENU

**2-GANGEN KEUZEMENU € 32.50 P.P.**  
**FOR THE EARLY BIRDS! - 17:00 TOT 18:00 - 1,5 UUR**

Nieuw! Iedere maandag t/m woensdag geniet je van een 2-gangenmenu voor de mooie prijs van € 32.50 per persoon. Het menu bestaat uit een voor- en hoofdgerecht naar keuze en is indien gewenst uit te breiden met een dessert. De hoofdgerechten worden geserveerd met friet met bacon mayonaise en een salade.

WIL JE GEBRUIK MAKEN VAN HET EARLY BIRD MENU? RESERVEREN KAN [HIER](#).

# GROUPDINNERS

Bedrijfsuitje? Verjaardag? Of voor een andere gelegenheid op zoek naar een sfeervol restaurant om met een groep te dineren? Groepen zijn bij ons van harte welkom. Wij hebben twee heerlijke groepsmenu's samengesteld die we kunnen aanbieden voor maximaal 30 personen.

## TOMAHAWK DINNER

49.50 P.P.

Geniet met je gezelschap van geweldig malse Tomahawk steaks en heerlijke BBQ sides. Indien gewenst bereiden we voor de visliefhebbers een hele gegrilde dorade. Een topavond is gegarandeerd!

## ROAST CLUB DINNER

39.50 P.P.

Grilled sirloin steak, gegrilde zalm of liever genieten van gekarameliseerde pompoen van de kamado? Bij het 3-gangen Roast Club Dinner kiest iedere gast zijn/haar eigen hoofdgerecht; uiteraard allemaal bereid op de kamado.

BEKIJK DE MENU'S OP ONZE [WEBSITE](#) EN PLAATS DIRECT JE AANVRAAG.

