



DINNER



DELICIOUS TO SHARE

Perfect te combineren met een glas cava!

OESTERS

Oesters klassieke style

per stuk 4,5

CAVIAR ASETRA 30 gram

Met bellini en crème fraîche

59



FOCACCIA 9

Italiaans brood met aioli en basilicumolie

THE STEAKCLUB BREAD 9,5

Robuust vers brood met opgeklopte, smeugige boter

JAMON DE BELOTTA

PREMIUM 24

48 Maanden gerijpte Jamon de Bellota

EDAMAME 9

Steamed & salty

PADRON PEPERS 9

Milde, groene pepers met een vleugje rook en zeezout

SOEP VAN DE DAG! 9

Dagverse huisgemaakte soep van de chef

CARPACCIOROL

Carpaccio, opgerold met romige truffel-mascarpone, Parmezaanse kaas en verse truffel

22

BEEF CARPACCIO

Truffel, rucola en Parmezaan, op klassieke wijze bereid

17

BEEF TATAKI XO

Ossenhaas met XO-saus van coquille, garnaal en Belotta-ham

19

BEEF TARTARE

Klassiek bereid, geserveerd met krokante crostini

19

IBERICO RIBFINGERS

Malse ribfingers in hoisin, tempura-krokant en bieslook

18

STEAKCLUB BALLETTJES

Gehaktballetjes in tomatensaus met basilicum en Parmezaan

13

YAKITORI CHICKEN SKEWERS

Kipspiesjes met zoet-hartige yakitorisaus

16

BURRATA TARTUFO

Romige burrata met verse truffel en truffelmascarpone

22

BURRATA

Burrata, cherrytomaten

14

GARNALEN IN OLIE

(op Spaanse wijze bereid)

In knoflookolie, rode peper



16

BABY CALAMARIS

Inktvis met citroen en knoflookolie

12

TUNA TARTARE

Tonijntartaar met guacamole en citroenmayo

17

TUNA TACO

Krokante taco met guacamole

15

BEEF TACO

Unagi, bieslook

15

PALING BRIOCHE-TOAST

Zachte brioche met paling, rode kool en crème fraîche

16



TEMPURA CHICKEN 14

Krokante tempura-kip met unagi

TEMPURA GARNALEN 17

Tempura-garnalen met frisse citroenmayonaise

TEMPURA ASPERGES 11

Tempura-asperges met pittige wasabi-mayo

GAMBA GYOZAS 19

Chili-olie, bieslook

CHICKEN GYOZAS 14

Unagi, bieslook

VEGGIE GYOZAS 13

Unagi-crumble



GRILLED BLACK ANGUS BEEF

Jack's Creek, Australia
200 dagen graangevoerd, Jospir Grill

ENTRECOTE 280 gram 35

OSSENHAAS 200 gram 38

RIB-EYE 300 gram 39

COTE DE BOEUF per 100 gram 9

WAGYU ENTRECOTE
KAGOSHIMA 65
per 100 gram

SAUZEN

ROMIGE PEPERSAUS 4,5



TRUFFELSAUS 4,5

CHIMICHURRI 4,5

LAMSSCHENKEL UIT DE OVEN 25,5

Zachtgegaarde lamsschenkel met een volle smaak en boterzachte structuur

BURGER

3 Mini beefburgers, Parmezaan, truffelmayonaise



23

THE STEAK CLUB SPARERIBS

Chili-BBQ-saus, bieslook

26

Al onze gerechten worden geserveerd met verse groenten

TIP VAN DE CHEF:

Ontdek onze To Share Vleesplank
te delen vanaf 2 personen

U kunt zelf een selectie maken
of u laten verrassen door onze keuken

SPAGHETTI

TRUFFELPASTA 19

Pasta, salie, boter
extra truffel +6

VIS

SLIPTONG

In boter gebakken

29,5

ZALMFILET

Unagi-saus

26

SAUTÉ DI GAMBERI

Gebakken gamba's, met wijn afgeblust

34



BIJGERECHTEN

FRIET

4

LOADED FRIES

9

Friet, Parmezaan, zwarte truffel,
truffelmayonaise

ZOETE AARDAPPELFRIET

8

Parmezaan, truffelmayonaise

GEPOFTE AARDAPPEL

6

Opgeklote kruidenboter, zeezout

CHAMPIGNONS

8

Gebakken champignons

MAÏSKOLF

8

Gegrild met zeezout

ASPERGES HOLLANDAISE

12

Asperges van de grill met Hollandaise saus

SEIZOENSGROENTEN

8

Gebakken groente

Allergieën of dieetwensen?

Informeer onze medewerkers vóór uw bestelling



SEXY EVER AFTER

SOUFFLÉ THE STEAKCLUB - CHOCOLADE 70% 12

Gesmolten chocolade, karamel
en Dubai-chocolade-ijs

PISTACHE RÊVE 14

Pistache-droom gevuld met
frambooscrème, witte chocolade-ijs

THE PORNSTAR BOMBE 14

Witte chocolade, passievrucht, Dubai-ijs

CHURROS 9

Met huisgemaakte chocoladesaus

DAME BLANCHE 9

Vanille-ijs met huisgemaakte chocoladesaus

OREO DREAM 12

Oreo-cheesecake, Oreo-ijs

AMAZING GELATO 18

voor 2 personen

Vanille-ijs, chocolade, crispy biscuit,
gesmolten karamel

OMG CELEBRATION PLATTER 36

voor 2 tot 3 personen

Selectie van verschillende desserts

SCROPPINO 13

Belvédère, prosecco, citroenijs

CHEESE DESIRE 16

Vier prachtige kazen, vijgen en dadeldip
Heerlijk te combineren met Pedro Ximénez +7,5

