

EST.  1999

# JAMBON

THE GRILL SPOT

MENUKAART



EST.  1999

# JAMBON

THE GRILL SPOT



## VOORGERECHTEN

**TOMATENSOEP**   
Huisgemaakt, met room en basilicum


**CARPACCIO JAMBON**  
Onze klassieker met basilicum  
mayonaise, balsamico vinaigrette,  
parmezaan en pijnboompitten

**CHICKEN HONEY POPS**  
Gemarineerde kip omwikkeld met  
bacon en afgelakt met een honing-  
barbecuesaus, geserveerd met een  
bonensalade

**GAMBA'S TAWA KOLAMBI**  
Indiase stijl met rode peper, citroen,  
knoflook, kerrie en garam masala

*voor pittige gasten!*

6.75 **ZALM SALADE**  
Gepekeld en huisgerookte zalm,  
romaine sla, groene groente en zeekraal

13.75 **PORTOBELLO PULLED PORK**   
Redefine™ pulled pork van portobello  
met bbq saus en salsa

10.25 **GEITENKAAS**   
Geserveerd in een taco van rode biet  
met tomatensalsa, perzik en smokey  
lemon vinaigrette

11.25

## BORRELHAPJES

**PAIN GARNI**  
Getoast brood van bakkerij  
Doomernik, Jambonboter en gerookte  
knoflookmayonaise

8.75 **CHARCUTERIE**  
Coppa di Parma, Seranoham, fuet,  
saucisson pur porc en getoast brood van  
bakkerij Doomernik

**OESTERS** per stuk  
Met tosago en smokey lemon vinaigrette  
*Vraag naar beschikbaarheid*

3.50





EST.  1999

# JAMBON

THE GRILL SPOT



## HOOFDGERECHTEN

<b>JAMBURGER</b> <i>the one and only Jambon modelburger</i>	17.50	<b>ZALMFILET</b>	23.50
Onze klassieke hamburger met sla, tomaat, bbq saus overgoten met cheddarsaus		Op de plaat gebakken geserveerd met smokey lemon vinaigrette	
<b>SPARE RIBS</b>	24.25	<b>TONIJNSTEAK</b>	24.50
Grilled ribs, gelakt met onze huisgemaakte barbecuesaus		Kort gebakken tonijn met soja, tosago en wasabi, afgelakt met een aziatische marinade	
<b>SATÉ</b>	17.50		
Saté van de varkenshaas met huisgemaakte pindasaus en zoetzure komkommersalade			
<b>BAVETTE</b>	25.75		
Flank van het rund. Een smaakvolle en malse steak die perfect is voor de grill.			
<b>KOGELBIEFSTUK</b> 150 gr.	17.50		
<b>KOGELBIEFSTUK GRANDE</b> 200 gr.	23.50		
Wordt gesneden van de kogel van de bovenbil van een koe			
<b>RIB EYE</b> 250 gr.	32.50		
Met 'a touch of Jack Daniels'. Afkomstig van de rib van een rund, zonder het bot en bekend om zijn volle smaak, mooie marmering en malsheid.			
<b>GRAIN FED ENTRECOTE</b> 225 gr.	32.50		
Gesneden stuk van de dunne lende. Graanvoering zorgt voor extra marmering in het vlees waardoor het malser wordt			
		<b>REDEFINE™ BURGER</b> 	17.50
		Burger gemaakt van plantaardige ingrediënten. Geserveerd met sla, tomaat, barbecuesaus, overgoten met cheddarsaus	
		<b>REDEFINE™ PULLED PORK</b> 	17.75
		Deze pulled pork is helemaal plantaardig en heeft de heerlijke smaak van langzaam gegaard varkensvlees. <i>diervriendelijk, plantaardig en keilekker</i>	
		Geserveerd op een broodje met tomatensalsa en barbecuesaus	
		<b>REDEFINE™ FLANK STEAK</b> 	21.50
		De Redefine flank is een sensationele vegan steak die ook nog eens de smaak van een echte biefstuk benadert. Geserveerd met gegrilde ratatouille	

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met warme groenten uit het seizoen en friet.  
Extra friet kost 1.50 per schaalpje.





EST.  1999

# JAMBON

THE GRILL SPOT



Grill Spot On

## SPECIALS

### VOORGERECHTEN

#### GEROOKTE RIB EYE

Huisgerookte rib eye met feta, walnoot en appeldressing

15.50

#### TONIJN TATAKI

Licht geschroeide tonijn met furikake, wakame en een sesammayonaise

14.50

#### COQUILLE JAMBON

Twee grote coquilles gegratineerd met kimchi en cheddar kaas geserveerd met een broodje voor de saus

15.50

### HOOFDGERECHTEN

#### GRAIN FED FLAT IRON STEAK 200 gr. 26.70

De flat iron steak, ook wel sukade, komt uit de schouder van het rund. Bij sukade denk je stoofvlees, maar het is fantastisch van de grill! Graanvoering zorgt voor extra marmering waardoor het malser wordt

#### TOMAPORK 350 gr. 25.50

Tomapork is de rib eye van het varken. Gepekeld en met het bot er nog aan.

#### HELE ZEEBAARS 26.50

Zoete, milde smaak en fijn van structuur. Bereid met een speciale rub en gevuld met kruidenboter en citroen

Sharing is caring!



## SHARED PLATTERS

Grote, Bourgondische gerechten om gezellig samen te delen en met elkaar van te genieten.  
Vraag naar de mogelijkheden voor jouw tafel!

#### ZEETONG 525 gr. 52.50

De zeetong, het juweel uit de Noordzee. Een stevige vis die makkelijk in zijn graat zit waardoor het eten van tong gemakkelijk gaat. Door de zachte smaak en prettige structuur smelt 'ie op je tong

52.50

#### CÔTE DE BOEUF 600 gr. 57.50

De Côte de Boeuf is een ribeye steak met het bot er nog aan. Het wordt gesneden uit de voorste ribben van het rund en kenmerkt zich door zijn rijke smaak en malsheid

57.50

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met warme groenten uit het seizoen en friet.  
Extra friet kost 1.50 per schaalpje.







BON  
LL SPOT

EST. 1999  
**JAMBON**  
THE GRILL SPOT

EST.  
**JAM**  
THE GRILL

THE GRILL SPOT

BELEEF GRILL

THE GRILL SPOT

BELEEF GRILL

EST. 1999  
**JAMBON**  
THE GRILL SPOT

EST. 1999  
**JAMBON**  
THE GRILL SPOT

FLAMING SINCE  
1999

FLAMING SINCE  
1999

UDEN

UDEN

BON  
LL SPOT

EST. 1999  
**JAMBON**  
THE GRILL SPOT

EST.  
**JAM**  
THE GRILL

THE GRILL SPOT

BELEEF GRILL

THE GRILL SPOT

BELEEF GRILL

EST. 1999  
**JAMBON**  
THE GRILL SPOT

EST. 1999  
**JAMBON**  
THE GRILL SPOT

FLAMING SINCE  
1999

FLAMING SINCE  
1999

UDEN

UDEN

BON  
LL SPOT

EST. 1999  
**JAMBON**  
THE GRILL SPOT

EST.  
**JAM**  
THE GRILL

THE GRILL SPOT

BELEEF GRILL

THE GRILL SPOT

BELEEF GRILL

EST. 1999  
**JAMBON**

EST. 1999  
**JAMBON**