

EST.  1999

JAMBON

THE GRILL SPOT



VOORGERECHTEN

| | | | |
|--|-------|---|-------|
| TOMATENSOEP  | 7,25 | GAMBA | 12,50 |
| Huis gemaakt van geroosterde tomaten met basilicum, rozemarijn, pimenton en room | | Gamba's gebakken in fris pittige knoflook sriracha olie | |
| SEIZOENSSOEP | 7,25 | TATAKI DUO | 15,50 |
| Elke maand wisselende soep | | Duo van dichtgeschroeide diamanthaas en tonijn met mayonaise van zeekraal, pinda en ponzu | |
| CARPACCIO JAMBON | 14,50 | HUISGEROOKTE ZALM | 15,75 |
| Onze klassieker met basilicum mayonaise, balsamico vinaigrette, parmezaan en pijnboompitten | | Huisgerookte zalm met groene kruiden hangop, gemarineerde zeeduivel wang, sojabonen en groene asperge | |
| CHICKEN HONEY POPS | 12,50 | PULLED JACKFRUIT  | 11,75 |
| Gemarineerde dijfilet omwikkeld met bacon en gelakt met honing bbqsaus. Begeleid met een frisse salade | | Stoombroodje met teriyaki, gember mayonaise, korianderolie en sesam | |

BORRELHAPJES

| | | | |
|---|-------|--|-------|
| PAIN GARNI | 7,95 | PATA NEGRA | 14,40 |
| Brood met gerookte knoflook mayonaise en kruidenboter | | 70 gram dun gesneden pata negra +brood | +3,50 |
| CHARCUTERIE | 15,25 | | |
| Pain garni met verschillende soorten ham en worst | | | |



Vragen over allergenen?
Onze bediening informeert u graag over de ingrediënten in onze gerechten