

THE BASTARD

SERIOUS OUTDOOR COOKING

BBQ MENU

SUMMER 2026

SANDWICHES

SHORT RIB VAN DE BBQ €17.75

Met crème van bosui, verse bosui, een ingelegde pepertje en wat rode ui.

70/30 BLACK ANGUS €18.25

HAMBURGER VAN DE BBQ

Onze iconische hamburger, maar dan nog lekkerder, van de barbecue natuurlijk! Met crispy little gem, tartaarsaus, compote van gekarameliseerde uitjes en spek. Afgemaakt met rookkaas.

WARMGEROOKTE ZALM €17.75

Met citroen, verse peterselie en afgemaakt met wat rode ui.

HALLOUMI VAN DE BBQ €16.00

Met een frisse salsa met tomaat, mango en komkommer. Afgemaakt met wat verse bosui.

VIS

HELE DORADE 350 GR €21.50

Gevuld met citroen en tijm, geserveerd met een saus van kappertjes en beurre noisette.

PULPO 200 GR €16.00

Met de frisse mango salsa en salsa verde.

GAMBA PIRI PIRI €22.50

(5 grote Argentijnse gamba's) geserveerd met salsa en citroen.

Tonijnsteak 200 gr €21.50

Rare geserveerd met salsa en citroen.

VLEES

VARKENS RIB ROAST 200GR €18.50

Met een kruidige mosterd-rub en salsa verde.

DRIE AMBACHTELIJKE €24.50

SAUCIJZEN (3 X 60GR)

Wilde venkel, mosterd met dragon en chorizo. Geserveerd met geroosterde groene asperges.

KIP PIRI PIRI €18.50

Met frisse salsa van mango, komkommer en tomaat.

PICANHA 200 GR €28.50

Met een frisse chimichurri.

HOLLANDSE BIEFSTUK €27.50

Met een botertje van pitmaster Anderson.

LOADED FRIES MET €12.50

SHORTTRIB VAN DE BBQ

Portie friet met shortrib, bosui/citroencrème, verse bosui en frisse rode ui.

VEGA

BBQ SPITSKOOL €13.50

Met een groentjus met beurre noisette, geroosterde hazelnoten.

SPIES MET GEMARINEERDE €17.50

KONINGS BOLETEN

Frisse salsa en boter.

BBQ MENU

SUMMER 2026

SIDES

FRISSE MANGO SALADE

€7.50

Met frisse mango, tomaat en komkommer.

CEASAR SALADE

€7.50

Met ansjovis, croutons en een eitje.

WATERMELOEN SALADE

€7.50

Met zoetzure uitjes, feta en kumquats.

GROENTEN GEITENKAAS SALADE

€7.50

Met sugar snaps, haricot verts, doperwten en verse peterselie.

FRIETJES VAN FRIETHOES €5.00

Portie friet met mayonaise.

GEPOFTE AARDAPPEL €3.70**VAN DE BBQ**

Met frisse crème fraîche van bieslook en citroen.

GEROOSTERDE GROENE €5.50**ASPERGES****MAÏSKOLF** €5.20

Met kruidige spice-rub en een dot roomboter.

SHARING PLATTERS

HELE KIP

€40.00

Met twee sides naar keuze.

SHARING PLATTER VLEES

€60.00

Worstjes, ribroast, ½ kip en picanha.

SHARING PLATTER VIS

€52.50

Pulpo, dorade en gamba.

SHARING PLATTER COMBI

Optie 1: Ribroast ½ Kip, Tonijnsteak en spitskool

€42.50

Optie 2: Picanha, gamba, dorade en koningboleten

€72.50

VOORAF BESTELLEN

DRY AGED CÔTE DE BOEUF €85.00**650GR**

Met boter en chimichurri.

DRY AGED T-BONE STEAK €132.50**1000GR**

Met boter en chimichurri.

WAGYU

€42/€75

Bavette 180GR of Ribeye 200GR

HELE ZEEDUIVELSTAART €40.50**400GR**

Met saus van kappertjes met beurre noisette en verse citroen.

TE BESTELLEN VANAF 2 PERSONEN

MET 2 SIDES NAAR KEUZE (WAGYU UITGESLOTEN)