

BBQ MENU

SUMMER 2026

SANDWICHES

SHORTTRIB VAN DE BBQ

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

€17.75

BLACK ANGUS 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.

€18.25

WARMGEROOKTE ZALM

Met Japanse sojamayonaise, citroen, ingelegde rode ui en zoetzure komkommer.

€17.75

HALLOUMI VAN DE BBQ

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

€16.00

VLEES

VARKENS RIB ROAST 200GR

Met een kruidige mosterd-rub en salsa verde.

€18.50

AMBACHTELIJKE SAUCIJZEN (3 X 60GR)

Wilde venkel, mosterd met dragon en chorizo. Geserveerd met geroosterde courgette.

€24.50

KIP PIRI PIRI

Met frisse salsa van mango, komkommer en tomaat.

€18.50

PICANHA 200 GR

Met een frisse chimichurri.

€28.50

HOLLANDSE BIEFSTUK

Met een boter van pitmaster Anderson.

€27.50

LOADED FRIES MET SHORTTRIB VAN DE BBQ

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

€12.50

THE BASTARD

SERIOUS OUTDOOR COOKING

BBQ MENU

SUMMER 2026

VIS

HELE DORADE 350 GR

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

PULPO 200 GR

Met frisse mango salsa en salsa verde.

GAMBA PIRI PIRI

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

Tonijnsteak 200 gr

Rare geserveerd met salsa en citroen.

€21.50

€16.00

€22.50

€21.50

VEGA

BBQ SPITSKOOL

Met een groentjus, beurre noisette en geroosterde hazelnoten.

€13.50

SPIES MET GEMARINEERDE KONINGSBOLETEN

Met frisse salsa en boter.

€17.50

SHARING PLATTERS

HELE KIP

€40.00

SHARING PLATTER VLEES

Worstjes, ribroast, ½ kip en picanha.

€60.00

SHARING PLATTER VIS

Pulpo, dorade en gamba's.

€52.50

SHARING PLATTER COMBI

COMBI 1: RIBROAST, ½ KIP, TONIJNSTEAK EN SPITSKOOL.

€42.50

COMBI 2: PICANHA, GAMBA, DORADE EN KONINGBOLETEN.

€72.50

SHARING PLATTERS ZIJN TE BESTELLEN VANAF 2 PERSONEN
MET 2 SIDES NAAR KEUZE

THE BASTARD

SERIOUS OUTDOOR COOKING

BBQ MENU

SUMMER 2026

SIDES

- | | |
|--|---|
| FRISSE MANGO SALADE €7.50 | FRIETJES VAN FRIETHOES €5.00 |
| Met frisse mango, tomaat en komkommer. | Portie friet met mayonaise. |
| CAESAR SALADE €7.50 | GEPOFTE AARDAPPEL VAN DE BBQ €3.70 |
| Met ansjovis, croutons en een eitje. | Met frisse crème fraîche van bieslook en citroen. |
| WATERMELOEN SALADE €7.50 | GEROOSTERDE COURGETTE €5.50 |
| Met zoetzure uitjes, feta en kumquats. | MAISKOLF €5.20 |
| GROENTEN GEITENKAAS SALADE €7.50 | |
| Met sugar snaps, haricot verts, doperwten en verse peterselie. | |

DESSERTS

- | |
|--|
| GROOTMOEDERS APPELTAART €10.00 |
| Met vanilleroom en stroopwafel krokantje. |
| YUZU LEMON TAART €10.00 |
| Met frisse citrusgel en chocotopping. |
| MILLIONAIRE SHORTBREAD €12.50 |
| Met krokante bodem, romige karamel, pure chocolade, geroosterde pecannoten en vegan eiwitschuim. |
| TIRAMISU SCHUIMTAART €12.50 |
| Met chocoladekrullen. |

THE BASTARD

SERIOUS OUTDOOR COOKING

BBQ MENU

SUMMER 2026 TO SHARE

BITTERBALLEN

Met mosterd. (Per stuk)

€1.45

KAASSTENGELS

Met chilisaus. (Per stuk)

€1.45

CRISPY KOREAN PORKBELLY

Korean red pepper rubbed
crispy porkbelly.

€9.00

CHICKEN DRUMSTICKS

Hoisin glazed kip drumsticks.
(5 stuks)

€9.50

STICKY CHICKEN

Met bosui/citroencreme,
ingelegde pepers en bosui.

€8.50

EBI KATSU

Knapperige garnalensnack met
citroencreme, verse bosui en
rode ui.

€8.50

MAISRIBS

Met umami rub en frisse
citroencreme. (5 stuks)

€7.50

GEROOSTERDE OESTERZWAMMEN

Met Arbequina olijfolie.

€7.50

OESTERS UIT NORMANDIE N°3 (PRIJS PER STUK)

Met citroen en mignonette.
Bestelbaar vanaf 3 stuks.

€3.80

CHARCUTERIE VAN CORDEMEIJER

Met droge worst, Coppa di
Parma en Vita Bella van
Cordemeijer.

€17.50

KAASPLATEAU VAN L'AMUSE

Selectie van vier Nederlandse
kazen geserveerd met zoete
tapenade en notenbrood.

€14.50

BURRATA DI BUFALA

Met verse rucola en pesto.

€14.50

Uit te breiden met dungsleden
Vita Bella.

+€3.50

GEMENGDE NOTEN

€6.00

HUISGEMARINEERDE OLIJVEN

Mix van Kalamata en
Castelvetrano olijven.

€5.50

BREEKBROOD MET DOOPSEL

Met huisgemaakte dip van
rucola-pesto,
pijnboompitten en
mayonaise.

€5.50

HAARLEMSE KNAKKERS VAN CORDEMIJER

€12.50

BBQ MENU

SUMMER 2026

kiezen van onze reguliere BBQ-kaart? Dat kan natuurlijk ter plekke (hier dient wel een reservering voor te worden gemaakt). Voor speciale gerechten vragen we een vooruitbetaling om voedselverspilling te voorkomen (ook hier dient voor gereserveerd te worden). Vermeld bij je reservering welke exclusieve gerechten je hebt aangeschaft, zodat wij een fantastisch diner voor jullie kunnen voorbereiden.

Exclusieve gerechten met 2 sides naar keuze (wagyu uitgesloten):

- Wagyu Ribeye (200 g)
- Wagyu Bavette (180 g)
- Dry aged côte de boeuf (650 g) met boter en chimichurri
- Dry aged T-bone steak (1000 g) met boter en chimichurri
- Hele zeeduivelstaart (400 g) met kappertjessaus, beurre noisette en verse citroen

BESTEL HIER!

