

DINER

VAN 17.00 TOT 21.30

OM TE STARTEN

BROOD 6
Geserveerd met kruidenboter

STEAK TARTARE 15.5
Klassieke steak tartare (80 gram) geserveerd met ei & toast

BURRATA 15
Geserveerd met geroosterde pompoen & crispy chili olie

VONGOLE 16.5
Gestoomde venusschelpen in een pittige Nduja saus

GARNALEN 14.5
Gepelde gestoomde garnalen in knoflookolie met chili, citroen & witte wijn

GEROOSTERDE CALAMARIS 14.5
Met huisgemaakte kerrie aioli

AARDAPPEL- PREISOEP 9.5
Met zure room, spekjes & bieslook



HOOFDGERECHT

STEAK FRITES 28.5
Gegrilde bavette met friet geserveerd met jus of pepersaus

HOLLANDSE HAMBURGER 17.5
Op een getoaste sesam brioche met bbq saus, gemarineerde tomaat, komkommer, ijsbergsla, licht pittige mayonaise & ingelegde rode ui

ZALM SCHNITZEL 23.5
Met harissa & citroen zest

MOULES FRITES 24.5
Pannetje mosselen met friet en huisgemaakte sauzen

SPAGHETTI ALA NORMA 20.5
Burrata, parmigiano reggiano & basilicum



CAESAR SALADE

Little gem, gepocheerd ei, ansjovis, bacon, parmezaan, caesar dressing & knoflookcroutons

TEGRILDE BOERDERIJ KIP 16.5
GAMBA'S 18.5

VAN DE GRILL

FLAT IRON STEAK 29.5
Met huisgemaakte kruidenboter & miso Hollandaise

GEROOSTERDE KOREAANSE SHORT RIB 25.5
Met noodles, koriander, gember & zoetzure komkommer

BUTTERFLY CHICKEN 28.5
Kip van de houtskoolgrill geserveerd in een pittige knoflookbotersaus

Onze steaks worden standaard medium-rare gebakken

“Breek de klok, neem je tijd”

BIJGERECHTEN

PORTIE FRIET 5.5
Geserveerd met huisgemaakte mayonaise

AARDAPPELPUREE 6
Gegratineerd met oude kaas

MESCLUN SALADE 5.5
Frisse salade met huisgemaakte dressing

TEGRILDE SEIZOENSGROENTEN 6
Wisselende groenten van de grill



KINDEREN

HOLLANDSE PANNENKOEK 12.5
Met appel en kaneelsuiker

CHICKEN CRUNCH 10.5
(5 stuks) Met friet

KROKET 10.5
Met friet

NAGERECHT

CHEESECAKE 8.5
Met aardbeien coulis

CHOCOLADE MOELLEUX 10.5
Lavacake met karamel ijs & krokant

BOLLETJE VANILLE IJS 6.5
2 bolletjes met chocoladesaus

SELECTIE KAZEN 13.5
Selectie Franse kazen geserveerd met vijgenbrood

“Take a Breek”



PAVILJOEN

DE BREEK