



FOOD WITH FRIENDS

Golden Bites

DE AZIAAT

Salade Tataki


- geschroeide bief 8,50
- geschroeide tonijn 8,50
- geschroeide zalm 8,50

Sashimi

Een heerlijke mix van sashimi 13,50

- tonijn
- zalm
- coquille

Sushi Rolls

- Special roll 13,40
- Tempura Ebi roll 13,40
- Beef teriyaki roll 13,40
- Avocado, groene asperge en hollandaisesaus  11,50

Bent u vegetarisch of heeft u een allergie en wilt u zich laten verrassen? Meld het ons!

DE GROENTEBOER

Groente 'terug in de aarde'

Zoetzure groenten geserveerd in aarde van rogge en zwarte rijst met een dip van dille en piccalilly 4,50

Soja bonen

5,50

DE DUIKER

Heerlijk Zeeuwse en Franse oesters

per stuk

- gegratineerd in hollandaisesaus en oude brokkel 3,50
- met gesnipperde sjalotten in rode wijnazijn 3,50
- krokant gebakken met spicy tempura vlokken 3,50

SOEP

Gevogelte bouillon

met diverse groenten en flensjes

8,50

Kreeftensoep

met verwennerijen uit de zee

13,50

Voorgerechten

GOUD KOUD 12,50

Carpaccio 1910

Klassieke carpaccio zoals hij ooit bedacht is

Zalm

Aan tafel gerookte zalm met gepofte zwarte rijst, dille, komkommer en kruidensla

Tomaat met mozzarella

Zoete tomatensalade, tomaat op diverse manieren bereid, basilicum en Twentse buffelmozzarella

Tartaar

Geserveerd met eierdooier, picalilly, kropsla, suikerpinda en krokant van oude kaas

GOUD WARM 13,50

Gekonfijte eendenbout

Geserveerd met heerlijke toast van brioche brood, bereid met eendenleverpaté en appelcompôte

Gamba's & rode peper

Gamba's zonder kop, in pittige olie en een hint van citrus

Biet & geitenkaas

Diverse bereidingen van rode en witte biet in zoutkorst, met crème en krokant van geitenkaas en eiwit, bereid op de Big Green Egg

Ravioli & kreeft +3,50

Ravioli van schaal- en schelpdieren, kreeftenstaart, hollandaisesaus en schuim van kreeftenkoppen

Coquille & truffel +3,50

Op zeezout geroosterde coquille met een saus van gebrande rode puntpaprika en geschaafde zwarte truffel

Hoofdgerechten

DE VISSER

Snoekbaars 23,50
Met garnituren van bloemkool

Schaal & Schelp 29,50
Al het lekkers wat uit de schaal of schelp komt

Koning van de zee dagprijs
Heerlijk in roomboter gebakken zeetong
'Hoe vetter, hoe better'

Koningin van de zee 24,50
Geschroeide tonijnsteak met bereidingen van tomaat

Keizer van de zee
Kreeft gegratineerd met hollandaisesaus

- halve kreeft 26,50
- hele kreeft 41,50


DE ITALIAAN

Parmezan  16,50
Pasta of risotto uit de Parmezaanse kaas

Prosciutto d'Oro 16,50
Pasta of risotto met heerlijke ham uit Italië

GRILL & BBQ

Gegrilde sukade steak 23,50
Krokante steak, gegrild op de Big Green Egg

Gegrilde ossenhaas (Beef Wellington)  65,00
Op lavasteen gegrilde ossenhaas in een nieuw jasje

Lady steak 160 gram 24,50
In rode wijn-jus gebakken tournedos van de haas voor de kleine eter

Eendenborstfilet 19,50
Filet van Twentse eend, gegrild op de Big Green Egg

Tournedos 220 gram 29,50
Gegrilde biefstuk van de haas in overheerlijke jus naar oma's geheime receptuur

Land & Water 37,50
Gegrilde ossenhaas en gegratineerde kreeft
'Het beste van het land en uit de zee'

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met salade en friet



vegetarisch



gerecht voor twee personen

"EVERYTHING
TASTES BETTER
WHEN YOU SHARE
FOOD TOGETHER."

Laat je verrassen door onze chefs en geniet samen van een heerlijk 3 of 4 gangen menu. Dat is toch goud waard?

3 gangen 35,50

4 gangen 43,00



Lam & Rack

Gegrilde rack van het lam met frisse citrusyoghurt

27,50

Rib-Eye 300 gram

De oogappel onder het vlees

29,00

Almost boneless Ribs

Heerlijke kalfsribs, zo zacht dat het vlees bijna van het bot valt

17,50

Kalfslende

Geroosterde lende van het kalf en gegaarde kalfswang

25,50

In the mix

Kan je niet kiezen? Dan verrassen wij je met heerlijke grill gerechten

28,50



Een heerlijke wijn bij het diner?

Vraag naar onze uitgebreide wijnkaart

Stay up to date

Volg ons op social media en blijf op de hoogte van alle activiteiten, acties en laatste nieuwtjes van Gastrobar 1910!



@gastrobar1910

Gold on Top

Gebakken zwezerik

Gebakken eendenlever

Geschaafde truffel

8,50

On the Side

Aardappel

- gepureerd
- gepoft

3,50

Dessert

DE PATISSIER

Het Gouden Ei ^{2P} 18,50

Groot chocolade ei gevuld met heul veul lekker uit eigen patisserie

Tiramisu 8,50

Heerlijke tiramisu onder een glazen stolp

Onder eiwit ^{2P} 14,00

Verrassing onder krokant van eiwit

Crème Brûlée 7,50 p.p

Voor 1 of 2 personen, à la minute aan tafel geflambeerd

Liever alleen ijs 7,50

Heerlijke coupe gevuld met huisgedraaide ijssoorten

DESSERT WIJNEN

Prunotto Moscato d'Asti 4,50

Frisse, fruitige wijn met in de neus tonen van acacia, honing en meidoorn 26,50

 Muscat  Piemonte, Italië

Nectar Pedro Ximénez 4,50

Combineert mooi met blauwe kaas of een zoet dessert, de perfecte afsluiter 37,50

 Pedro Ximénez  Jerez de la Frontera, Spanje

KOFFIE'S

Irish Coffee 7,50

met Irish whisky

French Coffee 7,50

met Grand Marnier en slagroom

Cafe Remy Martin 9,50

met Remy Martin

Cafe Sam 7,50

met Sambuca

Cafe Retto 7,50

met Amaretto

Cafe Pan 8,50

met D.O.M Benedictine

DE KAASBOER

Liever Kaas

Kaasplankje met 3, 4 of 5 kaassoorten

- 3 kaassoorten 9,50
- 4 kaassoorten 10,50
- 5 kaassoorten 11,50

Verjaardagscadeau of een heerlijk relatiegeschenk?

Een gezellige en culinaire verrassing voor iedere gelegenheid!

Bestel heel gemakkelijk het Diner Cadeau of onze Diner Cadeaupakketten online op www.kreta-almelo.nl of informeer naar de mogelijkheden bij onze medewerkers.



"SHARING GOOD
FOOD WITH FRIENDS
IS A CELEBRATION
OF LIFE."



gastrobar

1910