



FOOD WITH FRIENDS

GOLDEN BITES

DE AZIAAT

Tataki style

Geschroeide tonijn	9,50
Geschroeide ossenhaas	9,50
Geschroeide zalm	9,50

DE PAREL

Oesters

	per stuk
Krokant gebakken in tempura vlokken	4,25
Gegratineerd met hollandaisesaus	4,25
Met sjalotten en sake	3,50

SOEPEN

Tomaten & bouillon 🍅	8,50
----------------------	------

Krokant van basilicum, bereidingen van tomaat

Kreeftensoep & coquille	12,50
-------------------------	-------

Soep van kreeft, kreeftenschaar, geroosterde coquille, een 64 graden ei en kropsla

VOORGERECHTEN

GOUD KOUD 12,50

Tonijn & watermeloen (ook eventueel vega)

Geschroeide tonijn, watermeloen, yuzu gel, krokant van sushi rijst en kropsla

Carpaccio & oude brokkel

Vers geplette ossenhaas met basilicum olie, gedroogde tomaat, rucola en geschaafde oude kaas

Tartaar & dille

Kalfs tartaar, dille mayo, komkommer zoet/zuur, gepofte wilde rijst

Avocado & appel 🍏

Avocado met chips van de lotuswortel, gel van appel en dillemayonaise

GOUD WARM 13,50

Kalfswang & zwezerik

Zacht gegaarde kalfswang met krokant gebakken zwezerik en bereidingen van appel

Gamba's & knoflook

In knoflookboter gegaarde gamba's, rode peper, zeekraal en citrus

Raviolie & coquille +3,50

Raviolie gevuld met crème van jonge erwtes, geschroeide coquille, tuinboon en schuim van schaal- en schelpdieren

Kreeft & snijboon +3,50

In roomboter gegaarde kreeftenstaart, krachtige koude bouillon van snijbonen en een spaghetti van snijbonen

Stay up to date

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



@gastrobar1910

HOOFDGERECHTEN

VLEES & VIS

Lam & aubergine 27,50

Lamsfilet, lamsribstuk, crème van gepofte aubergine, krokant van aardappel en groene asperges

Scharrelhoen & mais 23,50

Gebraden filet van de scharrelhoen, gekonfijte bout, krokante vleugel en bereidingen van mais

Dorade & tortellini 24,50

Tortellini gevuld met jonge erwtjes, hollandaise saus, crème van jonge erwtjes, bimi en krokant van oude kaas

Zeetong & wortelen dagprijs

In roomboter gebakken zeetong met bereidingen van wortel en mousseline van aardappel

DE ITALIAAN 16,50

Risotto paddestoel

Paddestoel, tuinerwten, oude kaas en krokante rode ui

Risotto landhoen + 3,50 meerprijs

Landhoen, tuinerwten, oude kaas en krokante rode ui

Pasta gamba + 3,50 meerprijs

Gamba's, basilicum, pijnboompitten, rucola en oude kaas

Pasta basilicum

Basilicum, oude kaas en lente-ui

STEAKS Kun je het niet alleen op? Dan deel je het toch gewoon?

Tomahawk steak **1000 G** to share 65,50

Mooi met vet doorregen gebrad van rund, gegrild op de Big Green Egg

Dubbele ossenhaas **450 G** to share 65,00

Deze biefstuk word gesneden uit het mooiste deel van de ossenhaas; de chateaubriand

T-Bone steak **600 G** to share 32,50

Een entrecote en ossenhaas tot perfectie gegrild aan één bot

Ribeye steak **350 G** 29,50

De oogappel onder het rundvlees

Picanha steak **300 G** 26,50

Malse steak uit het staartstuk van het rund

Ossenhaas **225 G** 29,50

Heerlijke biefstuk van de haas, van de grill met rode wijnjus

Lady steak **160 G** 24,50

Heerlijke biefstuk van de haas, van de grill met rode wijnjus



Een heerlijke wijn bij het diner?

Vraag naar onze uitgebreide wijncarta

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met salade en friet



Vegetarisch gerecht

Vegetarisch of allergisch?

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

GRILLED SEAFOOD

Keizer van de zee

Kreeft gegratineerd met hollandaisesaus

- Halve kreeft 26,50
- Hele kreeft 41,50

Gamba's

23,50

3 in knoflook gegrilde reuze gamba's met lente-ui en rode peper

Tonijn

24,50

Geschroeide tonijn met jus van kreeft

EXTRA

GOLD ON TOP

Gebakken zwezerik 8,50

Gebakken eendenlever 8,50

I want great
food and wine,
and friends
to enjoy it all

Shared dining menu

Heerlijk samen genieten van 3, 4 of 5 diverse gerechten die aan tafel gepresenteerd worden.

3-gangen menu	35,50
4-gangen menu	43,00
5-gangen menu	52,50

Wijnarrangementen

Geniet tijdens uw diner van heerlijke bijpassende wijnen.

3-gangen arrangement	25,50
4-gangen arrangement	33,50
5-gangen arrangement	40,50

Vanaf 2 personen aan tafel te bestellen.



DESSERTS

DE PATISSIER

Chocolade ei ^{2p} 18,50

Het klapstuk van onze desserts, een chocolade ei, gevuld met heerlijkheden uit onze patisserie

Limoen en eiwit 9,50

Key lime pie, heerlijke limoentaart, gebrand eiwit, frambozen en vanille-ijs

Liever ijs 7,50

Selectie van 3 heerlijke soorten ijs, rood fruit en crumble van rood fruit

Aardbei en Hangop 8,50

Bereidingen van aardbei, hangop, vanille en Oost-Indische kers

Crème Brûlée 9,50

Crème brûlée van tonkabonen, crème van witte chocolade en een frambozen sorbet

DESSERT WIJNEN

Prunotto Moscato d'Asti

Frisse, fruitige wijn met in de neus tonen van acacia, honing en meidoorn 4,50
26,50

 Muscat  Piemonte, Italië

Nectar Pedro Ximénez

Combineert mooi met blauwe kaas of een zoet dessert, de perfecte afsluiter 4,50
37,50

 Pedro Ximénez  Jerez de la Frontera, Spanje

KOFFIE'S

Irish Coffee 9,00

Koffie met Irish Whisky

French Coffee 9,00

Koffie met Grand Marnier en slagroom

Cafe Remy Martin 9,50

Koffie met Remy Martin

Cafe Sam 9,50

Koffie met Sambuca

Cafe Retto 9,50

Koffie met Amaretto

Cafe Pan 9,90

Koffie met D.O.M. Benedictine

DE KAASBOER

Liever kaas

Kaasplankje met 4 kaassoorten 10,50



Ook te gebruiken bij



Een gezellige en culinaire verrassing voor iedere gelegenheid

Verwen je familie, vrienden of zakenrelaties met ons DinerCadeau. Het DinerCadeau is een cadeau voor iedere gelegenheid en is te gebruiken bij restaurant Kreta, Gastrobar 1910, bier- en wijnlokaal 't Hookhooes en bij Escape Room Almelo. Bestel hem op www.geefeendinercadeau.nl

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



gastrobar

1910