

VOORGERECHTEN TO SHARE

Pinsa met sambalkruidenboter en olijfolie **6,95**

ZEEUWSE OESTERS NO 3

vanaf 3 stuks **4,-** per stuk

Met frambozenvinaigrette en sjalot of sesamvinaigrette en wakame

PATA NEGRA

80 gram **22,5**

CHARCUTERIE 24,5

Pata negra | bresaola | pancetta | gerookte ribeye | olijven | zilveruitjes in balsamico | zongedroogde tomaten | toast

VOORGERECHTEN

Dry-aged gerookte ribeye carpaccio | gefrituurde tuinbonen | truffelolie | mesclun | Parmezaanchips **17,5**

Botervis carpaccio | gepofte tomaat | gepofte biet | basilicumolie | waterkers | gemarineerde komkommerlint **17,5**

Pittige tonijn | krokante rijst | avocadocrème | sesam | jalapeño **17,5**

Rundertartaar The Flint | krokante rijst | sjalot | kappertjes | truffel | eigeel **18,5**

Tomatensalade burrata | balsamico | basilicum | pijnboompitten | rucola *Vega* **15,5**

SOEP

Tom Kha Kai | rode peper | kokosmelk | kip | citroengras | focaccia **9**

STARTERS

ENTRECOTE SIMMENTALER	300 gr	35
OSSENHAAS TOURNEDOS ZUID-AMERIKA	200 gr / 400 gr	35 / 60
RIBEYE SIMMENTALER	250 gr	38
BAVETTE O'SULLIVAN IE	250 gr	28
PORK STEAK RUB	350 gr	27

geserveerd met wisselende groente, aardappelgarnituur en drie diverse sauzen.

DRY-AGED

Dry-aging is een nieuwe trend op het gebied van vleesbewerking en wordt voornamelijk toegepast op rund-, lams- en kalfsvlees. Bij dit proces wordt het vlees gemiddeld 21 dagen gerijpt in een ruimte waarin luchtvochtigheid, temperatuur en luchtcirculatie voortdurend worden gecontroleerd. De natuurlijke enzymen zorgen ervoor dat het vlees heerlijk mals wordt. Daarnaast wordt er vocht aan het vlees onttrokken, wat leidt tot 20 procent gewichtsverlies. Dit zorgt voor een intensere smaak.

Kom een kijkje nemen in onze dry-aged kast!

TOMAHAWK O'SULLIVAN IE	v.a. 1000 gr	9,5 / 100 GR
ENTRECOTE NATUURVLEES	v.a. 300 gr	12 / 100 GR
CÔTE DE BOEUF SIMMENTALER	Dry-aged kast	10,5 / 100 GR

MEAT THE FLINT

VANAF 2 PERSONEN 47,5 P.P.

Pork Steak groene kruiden crumble met krokante pancetta & truffeljus |
Bavette chimichurri | Entrecote met bearnaisesaus | Gegrilde groenten

BLACK BEAUTY BURGER 24

Gebakken rode ui | relish van augurk | zwarte citroenkaas |
zwarte knoflook mayonaise | geroosterde rode peper

VIS

GEBAKKEN ZALM 25

Wisselende groenten | aardappelgarnituur en bearnaisesaus

KROKANTE KABELJAUW 25

Kruidenpanko | pancetta krokant | groene asperge |
lente-ui | bearnaiseschuim

PASTA'S

TAGLIATELLE GEMARINEERD BUIKSPEK & TRUFFEL 18,5

Crumble van Parmezaanse kaas | rucola

TAGLIATELLE GAMBA'S 18,5

Pesto | Parmezaan crumble | rucola

VEGA

TAGLIATELLE VEGGY 17,5

Tomaat | gemarineerde aubergine | crumble van Parmezaanse kaas | rucola)

TRAYBAKE 21,5

Gegrilde aubergine | gemarineerde tofu | miso | bimi | honing | sojasaus | sesam |
Thaise basilicum | bosui
Ook vegan te bestellen

Desserts

TARTE TATIN 10,5

Uit de Mibrasa | appel | sojasaus | gezouten
karamelijs | schuim

BLONDIE 10,5

Van Sweet Ima | rood fruit | vanille-ijs

WATERMELOEN 10,5

Geroosterd | sorbet prosecco & witte perzik |
sinaasappel | munt | basilicum

KAASPLANK 14,5

4 wisselende kazen | geroosterde noten |
gemarineerde vijgen
met een heerlijke port naar keuze voor slechts **6,5**