it's always a good idea to

ENGLISH VERSION

BISTROBAR

CATCH-UP

EST. MMXVII

FUSION BISTRO

Echte Franse klassiekers en trendy oosterse fusion gerechten.
Een combinatie van twee werelden met traditionele smaken en spannende combinaties... en hier en daar ontmoeten zij elkaar.

MANDJE RUSTIEK STOKBROOD
kruidenboter **of** fusion aioli — 6½
kruidenboter **en** fusion aioli — 7½

NORI TEMPURA CRACKERS — 6½
wasabi kruiden >> Japanse guacamole

KLASSIEKE OESTERS per 3 stuks — 11¾
sjalotten vinaigrette >> milde Tabasco >> citroen

OOSTERSE OESTERS per 3 stuks — 11¾
sesam-soja-vinaigrette >> komkommer parel >> lente ui >> sesam

SERRANO HAM +/- 100 gram — 12
gedroogde Spaanse ham >> crostini's >> rucola

EBI FRY — 12
5 krokante gamba's >> sriracha-mayonaise >> furikake

VEGAN **GEMARINEERDE KNOFLOOK OLIJVEN** — 5

CATCH-UP BORRELPLANK voor 2 à 3 personen — 28½
beef tataki >> Serrano >> truffelsalami >> crispy squid >> aioli >>
nori tempura crackers & Japanse guacamole >> stokbrood >> crostini's

---

PS. Heeft u een voedselallergie of voedselintolerantie?
Geef het even aan bij een van onze medewerkers.
Er zijn een aantal gerechten welke door een
kleine aanpassing toch geschikt voor u kunnen zijn.

Wij denken graag met u mee!

LET OP! Bent u met de auto?
In deze omgeving geldt betaald parkeren!

	=	vegetarisch
VEGAN	=	vegan
VEGAN+	=	kan ook vegan
	=	bevat gluten
	=	bevat lactose
	=	bevat pinda's en/of noten
	=	bevat sesam
	=	niet geschikt voor zwangeren

Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken nooit 100% uit te sluiten.

PRE-STARTERS

STARTERS >> SHARED DINING

STEAK TARTARE rauw — **15½**
90 gr. grof handgesneden steak >> op klassieke wijze bereid >>
kwartel-eitje >> mosterd-mayonaise >> crostini's

BEEF TATAKI — **15**
kort gebakken en dun gesneden steak >> sesam-soja-vinaigrette >> rode peper >>
spicy Thai pindacrème >> krokante knoflook & uitjes >> sesam >> lente ui & daikon

TUNA TOSTADA'S rauw — **14½**
2 krokante tostada's >> oosters gemarineerde verse tonijn >> sjalot >> dille >>
Japanse guacamole >> furikake >> nori

HOISIN DUCK BAO BUNS — **14½**
2 gestoomde bao buns >> pulled duck >> komkommer >> wortel >> daikon >> hoisin >>
Kewpie >> krokante ui >> sesam & cashew
VEGA OPTIE: met krokante oesterzwam

VEGAN **GYOZA** — **13¾**
4 gefrituurde dumplings >> gevuld met zoete aardappel, vegan feta en amandel >>
spicy sesam-mayonaise >> zoete aardappel chipjes >> gochujang-sojadip >> lente-ui

GEGRILDE GROENE ASPERGES — **12½**
gegrilde asperges >> sesam-soja-vinaigrette >> gepocheerd ei >>
wasabi-hollandaise >> zwarte sesam

VEGAN+ **FRANSE GEGRATINEERDE UIENSOEP** — **11**
gekarameliseerde ui >> witte wijn >> Gruyère-crouton

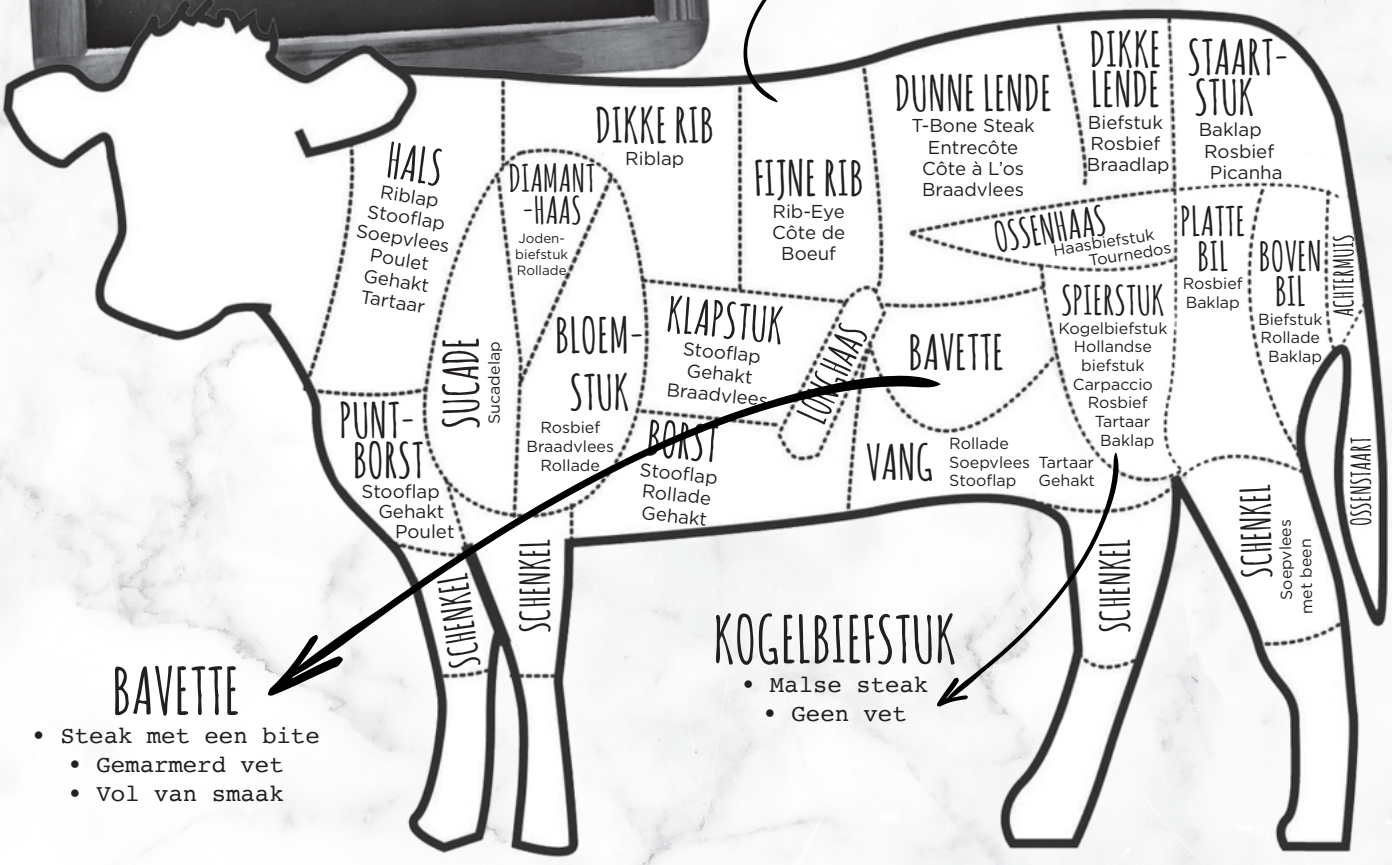
ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE — **15**
½ dozijn wijngaardslakken >> gesmolten peterselie-knoflookboter >>
citroen >> gesmolten Gruyère >> stokbrood

WAT IS DRY-AGED?

Voor een échte smaakbeleving moet vlees – zoals dat vroeger gebruikelijk was – enkele weken rijpen.
Dit gebeurt in een speciale koelcel: een dry-aged-kast.
Hierin wordt het vlees op een gecontroleerde manier weg "gehangen", waardoor het vlees mooi mals wordt en een intense smaak krijgt.

CÔTE DE BOEUF

- Malse steak
- 21 dagen dry-aged
- Steak met vet
- Geserveerd met bot



BAVETTE

- Steak met een bite
- Gemarmerd vet
- Vol van smaak

KOGELBIEFSTUK

- Malse steak
- Geen vet

TIP! SNIJD DE STEAK OP DE DRAAD (NIET MET DE DRAAD MEE) OM DE ULTIEME MALSHEID TE ERVAREN.

MAINS

STEAK FRITES kies uw favoriete steak
standaard geserveerd met frites & frisse salade

- **KOGELBIEFSTUK** uit 't pannetje >> braadjus — **150 GR.** 22½ **300 GR.** 32½
- **BAVETTE***** 180 gr. Zuid Amerikaans Black Angus rund >> v/d grill — 27½
- **CÔTE DE BOEUF** 30 min. >> vanaf 2 personen te bestellen* — **PRIJS PER 100 GR.** 11¾

Dry-aged Iers rund >> uit de pan of v/d grill >> oosterse coleslaw >>
vraag onze medewerkers naar het krijtbord met de verschillende gewichten** >>
inclusief 1 sausje naar keuze***

SWEET SPARERIBS slow-cooked — 26¾
± 550 gram >> zoet gemarineerd >> knoflooksaus >> krokant uitje >> frites >> oosterse coleslaw

OOSTERS KIPPETJE hele kip van ± 450 gram — 25
teriyaki glaze >> sesam >> frites >> oosterse coleslaw

SATÉ kippendij v/d grill — **2 STOKJES** ± 120 gram 19
pindasaus >> krokant uitje >> cassave >> frites >> atjar — **3 STOKJES** ± 180 gram +4¾

VEGAN+ **DASHI & TRUFFEL RISOTTO** — 24½
shiitake & oesterzwam >> gepocheerd eitje >> hazelnoot >> Parmezaan >>
groene asperge >> krokant >> dashi

MISO ZALM — 26½
op de huid gebakken zalmmoot >> gewokte spinazie >> gebrande miso-kruidenboter >>
togarashi tempura crunch >> frites

ZEEBAARS KARAAGE — 25½
2 filets met een krokant korstje >> warme umami-antiboise saus >>
gefrituurde kappertjes >> furikake >> gebrande limoen >> frites

OOSTERSE TONIJN SALADE — 22
kort gebakken verse tonijn sashimi >> verschillende soorten sla >> sesamdressing >>
avocado >> wakame >> gebrande mais >> oosterse crunch & furikake

KAASFONDUE Emmentaler & Gruyère — 20½
witte wijn >> nootmuskaat >> knoflook >> peterselie >> stokbrood — **MET CRUDITÉS** +4½
EXTRA STOKBROOD/CRUDITÉS +2¼

EEN PAAR KLEINE LETTERTJES:

* Deelt u een 2-persoons gerecht met een extra persoon, dan berekenen wij € 8,- voor extra frites, frisse salade en coleslaw.

** Onze chef prefereert de bereiding van de steaks medium-rare. Bestelt u een andere garing, houdt u er dan rekening mee dat tussen rare en well-done een gewichtsverschil van +/- 35% zit.

*** Kijk voor de verschillende sausjes op de volgende pagina.

BURGERS

SMASHED CATCH-UP BURGER 21
2 x 100 gr. grof 100% rundergehakt >> sesam brioche bun >>
the original burger sauce >> sla >> tomaat >> augurk >> gesmolten cheddar >>
gekarameliseerde ui >> bacon >> frites
+ JALAPEÑO +1

OOSTERSE 'KATSU' BURGER 21
Crispy Chicken Katsu >> sesam brioche bun >> Japanse guacamole >> tonkatsu sauce >>
Kewpie >> sla >> oosterse coleslaw >> lente-ui >> avocado >> zoetzure komkommer >> frites
VEGETARISCHE OPTIE: crispy tofu
VEGAN **VEGAN OPTIE:** crispy tofu & vegan bun +1

BIJGERECHTEN

RUSTIEKE FRITES met mayonaise VEGAN+ 5

TRUFFEL FRITES 'loaded' met Parmezaan en truffelmayonaise 6½

ZOETE AARDAPPELFRITES 7
'loaded' met truffelmayonaise, lente ui en krokante uitjes

ROSEVAL AARDAPPELTJES uit de oven VEGAN+ 6
rozemarijn >> tijm >> knoflook >> mayonaise

FRISSE SIDE SALAD 3½
verschillende soorten sla >> honing-mosterddressing >> komkommer >> tomaat >> crumble

GEWOKTE SPINAZIE sjalot >> knoflook >> witte wijn >> rode peper VEGAN+ 6½

OOSTERSE COLESLAW 3
gesneden kool, daikon & wortel >> Kewpie & tonkatsu-dressing

GEWOKTE BIMI 7½
oosterse marinade >> knoflook

SAUSJES

Champignon-truffelsaus >> Bearnaise >> Chimichurri >> Miso-kruidenboter 2

KIDS T/M 10 JAAR

KIDS BURGERTJE 12½
kleine hamburger >> sla >> tomaat >> ketchup >> gesmolten cheddar >>
frites >> komkommer-tomaatsalade >> appelmoes

KIPKROKANTJES 11
4 stuks >> frites >> komkommer-tomaatsalade >> appelmoes

KIDS RIBS 12½
4 ribbetjes >> frites >> komkommer-tomaatsalade >> appelmoes

KIDS RISOTTO 12
milde truffelsmaak >> Parmezaan >> rucola >> komkommer-tomaatsalade

KINDERIJSJE PER BOL 2½
vanille ijs >> cookie crumble >> party toppings

DESSERTS

PAVLOVA MESS 9¾
passievrucht-room >> appelcompôte >> pavlova crumble >> cookie crumble >> vanille ijs

CRÈME BRÛLÉE vanille 9½
op klassieke wijze bereid en gebrand >> vanille ijs >> crumble >> hazelnoot kletskop

YUZU CHEESECAKE 9¾
bodem van biscuit >> karamelsaus >> appel >> chocolade parels >>
cookie crumble >> vanille ijs

HOT BROWNIE 9½
gekaramelliseerde pecannoten >> gezouten karamel >> miso-honing crème anglaise >>
vanille ijs

KAASPLANKJE 15
4 soorten kaas >> van Ridders' Kaashuis >> truffelhoning >>
gekarameliseerde walnoten >> crostini's