

WE SERVE REAL MEAT, 4 REAL MEAT LOVERS!

ZEUS BLACK PIG VARKENSKROON € 29,50



Het Grieks zwart varken bestaat al 3.000 jaar en is de oudste varkenssoort in Europa. De varkens lopen zonder stress rond op de heilige Olympusberg in een gebied van 300 hectare.

In samenwerking met de Aristoteles-universiteit van Thessaloniki zijn er in 2014 testen uitgevoerd om de varkens louter te voederen met olijven, die andere nationale Griekse trots. Daardoor krijgt het vlees een unieke smaak.

Het bevat veel omega 3- en 6-vetzuren en is daardoor erg gezond.



AANRADERS!

BUTTER DRY AGED MEAT

Hier gaan we een stap verder, butter aging volgt eigenlijk hetzelfde principe als dry aging. Het vlees wordt echter volledig "ingepakt" in een huisgemaakte botermengeling. De boter zal systematisch in het vlees dringen wat een unieke en sublieme botermalse steak levert.

BUTTER AGED RIBEYE € 39,50
BUTTER ENTRE COTE € 36,50

NIEUW....STEAK TARTAAR € 25,50



TIP VAN DE KEUKEN!

Onze chef raadt aan om onze dry aged vleessoorten niet te combineren met een saus. Met enorm veel liefde en toewijding hebben zij deze vleessoorten gerijpt en bereid, een saus is hier dus absoluut geen meerwaarde.

Om echter volledig te kunnen genieten van de excellente smaak kan u dit wel combineren met ons kruidenpalet.

Aangezien het vlees tijdens het rijpen +/- 30% gewicht verliest (het vocht verdwijnt) zal het vlees een "drogere" structuur hebben. Wij raden dus aan om de bakwijze 1 trap lager te nemen zoals u gewoon bent. Bv, neemt u altijd saignant, dan kunt u met gerijpt vlees best als bakwijze bleu nemen.

BIER VAN DE MAAND VAN 'T VAT!

(Deze bieren zijn zorgvuldig uitgekozen door vader en zoon en vertegenwoordigen het beste van twee smaakpaletten)

BRIGAND (33cl - 9%) € 4,50



Brigand behoort tot de groep van sterke blonde bieren die hergisten op fles. De helderblonde kleur springt meteen in het oog en is te danken aan het gebruik van ongemoute tarwe, bleek- en pilsmost.

Dit bier is kruidig van smaak, biedt lichtemoutaroma's en is hopbitter in de afdronk.

KASTEEL RUBUS FRAMBOISE
(33cl 7%) € 4,50

(een zoet begin wat eindigt in een klein bittertje, een topper)



Kasteel Rubus Framboise is een volmondig bier met een fijn parelende lichtroze schuimkraag. Terwijl de rijpe frambozen alle zintuigen prikkelen, valt in de neus een licht moutige ondertoon op. De smaak is perfect gebalanceerd tussen de zoete rijpe vruchten en de licht bittere ondertonen. De fruitige afdronk maakt het bier zeer drinkbaar.