

# EASTWOOD

## Beer & Grill

### BITES

6 EURO

**Brandt & Levie chorizo** 100% beef

**Charcuterie** assortment of dried meats

**Crispy vegetables** with green herb hummus and pine nuts ✓

**'Blooming bread'** with garlic butter and Gruyère cheese ✓

**Marinated olives** with garlic and rosemary ✓

### STARTERS

12 EURO

**Smoked duck breast** with raspberry, herb salad and pistachio

**Seared scallops** with peas, bacon and foam of buttermilk

**Vitello tonnato** of silverside veal with tuna mayonnaise and grilled Albacore tuna

**Burrata** with a salad of tomato, basil mayonnaise and focaccia toast ✓

**Chopped salad** with cucumber, carrot, tomato, bell pepper and red onion ✓

**Chopped salad grilled chicken** with a dressing of anchovies and Parmesan cheese

### SOUP

10 EURO

**Bouillabaisse** rich fish soup with rouille and croutons

**Creamy green pea soup** with foam of Parmesan cheese and crème fraîche ✓

### SPECIALS

EURO

**Veal Rib-eye** 300 gram 32

**Entrecote** 400 gram 45  
USA Creekstone

**Wagyu entrecote** 150 gram 55  
Pure Japanese beef  
caramelized shallot and soy vinaigrette

**Tomahawk steak** 800 gram 55  
Dutch 'Weiderund'

**Prime rib** 800 gram 65  
USA Creekstone

**T-bone steak** 700 gram 75  
USA Creekstone

*available to share*

### MEAT

19 EURO

**Skirt steak** Australian Angus - 200 gram

**Picanha steak** Australian Angus - 200 gram

**Lady steak** - 160 gram

**MRIJ Eastwood burger** with caramelized Cevenne onion, Cheddar cheese and bacon - 200 gram

### SAUCES

3 EURO

Béarnaise | Pepper sauce | Chimichurri

### WHAT ABOUT..

EURO

**Steak Tartare of MRIJ beef** 75 gram 12

**Steak Tartare of MRIJ beef** 150 gram 23

*served with little gem and crostini*

### FISH

19 EURO

**Giant prawns** with puffed garlic butter (5 pieces)

**Salmon fillet** with pomme dauphine, Romanesco, kohlrabi and a Beurre Blanc of lemon

**Sea bass** with snow peas, green peas, crispy potato and a Beurre Blanc of tarragon

### VEGETARIAN

19 EURO

**Grilled portobello** with goat cheese, dahl and antiboise ✓

**Courgette** filled with ratatouille, goat cheese and balsamic syrup ✓

### SIDES

6 EURO

**Risotto** with basil, salted lemon and almond ✓

**Thick jacket fries** from "Frites uit Zuyd" ✓

**Blooming sweet potato** with chives cream, bacon and Cheddar cheese

**Variety of steamed vegetables** ✓

**Crispy onion rings** battered in Peroni beer ✓

**Chopped salad** with cucumber, carrot, tomato, bell pepper and red onion ✓

**Side dish of the month**

### 6 CHEESES

12 EURO

**Wilde Weide Overjarig**

**Bastiaanse Blauw** ✓

**Terschellinger Reade Jutter**

**Zilte Duinen**

**Charmeux goat cheese**

**Beemster Overjarig**

### DESSERTS

10 EURO

**Pavlova** with summer fruit and homemade coconut sorbet

**White chocolate** with strawberry and homemade crème fraîche ice cream

**Eastwood bucket** with homemade tropical fruit sorbet or vanilla ice cream served with a variety of toppings

### SWEETS

5 EURO

Passionfruit truffle, raspberry profiterole and a guava macaron

✓ = vegetarian

specific dietary requirements or allergies, please let us know

✓ = vegetarian

specific dietary requirements or allergies, please let us know

# EASTWOOD

## Beer & Grill

### BITES

6 EURO

**Brandt & Levie chorizo** 100% rund

**Charcuterie** assortiment van gedroogde vleeswaren

**Krokante groenten** met hummus van groene kruiden en pijnboompitten ✓

**'Blooming bread'** met kruidenboter en Gruyère kaas ✓

**Gemarineerde olijven** met knoflook en rozemarijn ✓

### VOORGERECHTEN

12 EURO

**Gerookte eendenborst** met frambozen, kruidensalade en pistachenoten

**Gebakken coquilles** met erwten, krokante spek en schuim van karnemelk

**Vitello tonnato** van kalfsmuis met tonijnmayonaise en gegrilde Albacore tonijn

**Burrata** met een salade van tomaat, basilicummayonaise en focaccia toast ✓

**Salade** met komkommer, wortel, tomaat, paprika en rode ui ✓

**Salade gegrilde kip** met een dressing van ansjovis en Parmezaanse kaas

### SOEP

10 EURO

**Bouillabaisse** rijkgevulde vissoep met rouille en croutons

**Romige doperwtensoepp** met schuim van Parmezaanse kaas en crème fraîche ✓

### SPECIALS

EURO

**Kalfs Rib-eye** 300 gram 32

**Entrecôte** 400 gram 45  
USA Creekstone

**Wagyu entrecôte** 150 gram 55  
Puur Japans rund  
gekarameliseerde sjalot en soja vinaigrette

**Tomahawk steak** 800 gram 55  
Nederlands weiderund

**Prime rib** 800 gram 65  
USA Creekstone

**T-bone steak** 700 gram 75  
USA Creekstone

*ook mogelijk om te delen*

### VLEES

19 EURO

**Bavette steak** Australian Angus - 200 gram

**Picanha steak** Australian Angus - 200 gram

**Lady steak** - 160 gram

**MRIJ Eastwood burger** met gekarameliseerde Cevenne ui, Cheddar kaas en bacon - 200 gram

### SAUZEN

3 EURO

Béarnaise | Peppersaus | Chimichurri

### WHAT ABOUT..

EURO

**Steak Tartaar van MRIJ rund** 75 gram 12  
**Steak Tartaar van MRIJ rund** 150 gram 23

*geserveerd met little gem en crostini*

### VIS

19 EURO

**Reuzengarnalen** met gepofte knoflookboter (5 stuks)

**Zalmfilet** met pomme dauphine, Romanesco, koolrabi en een Beurre Blanc van citroen

**Zeebaars** met peultjes, doperwten, krokante aardappel en een Beurre Blanc van dragon

### VEGETARISCH

19 EURO

**Gegrilde portobello** met geitenkaas, dahl en antiboise ✓

**Gevulde courgette** met ratatouille, geitenkaas en balsamico stroop ✓

### SIDES

6 EURO

**Risotto** met basilicum, gezouten citroen en amandel ✓

**Dikke frieten** met schil van "Frites uit Zuyd" ✓

**Zoete aardappel** met bieslook crème, bacon en Cheddar kaas

**Verschillende gestoomde groenten** ✓

**Knapperige uienringen** in Peroni bier ✓

**Salade** met komkommer, wortel, tomaat, paprika en rode ui ✓

**Side dish van de maand**

### 6 KAZEN

12 EURO

**Wilde Weide Overjarig**

**Bastiaanse Blauw** ✓

**Terschellinger Reade Jutter**

**Zilte Duinen**

**Charmeux geitenkaas**

**Beemster Overjarig**

### DESSERTS

10 EURO

**Pavlova** met zomerfruit en huisgemaakt kokos sorbetijs

**Witte chocolade** met aardbeien en huisgemaakt crème fraîche ijs

**Eastwood bucket** met huisgemaakt tropisch fruit sorbet of vanilleroomijs met verschillende toppings

### ZOET

5 EURO

**Passievruucht truffel**, frambozensoes en een guave macaron

✓ = vegetarisch

Voor allergieën of specifieke wensen, laat het ons weten.

✓ = vegetarisch

Voor allergieën of specifieke wensen, laat het ons weten.