



Couvert – Dood

(P/pax) Selectie van Brood en Boter à 'Market' 2,5 / Olijven (reuze)1,5

Voorgerechten

Mini-Loempia's met kip en Zoetzure Saus (s)	9,5
Speenvarken Krokette met Mayonaise " Bairrada " (s)	9,5
Mini Buffelmozzarella, Gesneden Tomaat en Balsamico Saus*(v)	10
Tartaar van gerookte zalm, bieten hummus en citroenparels*	10
Beef and Spice Kefta's, Azijn Groenten, Yoghurt en Mintsaus *(s)	9,9
Garnalen met Huisgemaakte Saus*(s)	12,5
Selectie van Kazen met onze eigen Huisgemaakte Compote*(v)	9,5
Geroosterde Tomaten, Wortelsoep met Kwartelei (gf, v)	5
Linzen en Kokossoep (gf, vg)	5
Gerookte Italiaanse Vleeswaren en Kaas met Grissinis (2 Pax)* Selectie van gerookt vlees, kaas, grissini's en olijven	16,9
Proef & Deel - Chef-selectie van 4 voorgerechten (s)	17,9
<small>Loempia's met kip, Speenvarken Krokette, Mini Buffalo 'Mozzarella', Garnalen met Huisgemaakte Saus</small>	

Pasta en Risotto

Champignons Risotto en Parmezaanse Kaas (v, gf)	14,9
Zoete Peer "Fagottinis" Pasta, Kaassaus en Krokante Pepperoni (s)	17,9
Seitan en Pompoen Raviolacci in Tomatensaus en Zaden	18
Tagliatelle all "Uovo" met garnalen en groenten*(ss)	19,9

Markt Verse Salades

Kaassalade met Honing, Hazelnoten, Sinaasappel en Gegrilde Wortelen*(v)	13,9
Gekleurde Quinoa Salade, Gegrilde Kip en Yoghurtsaus*	15
Tonijn of Zalm "Poke Bowl", Sushi Rijst, Zeewier en Verse Mango (gf)	19,8

Hamburger

Runderburger à 'Markt' 180g*	15,5
<small>Gekonfijte Rode Ui, Cheddar Kaas, Pancetta Geserveerd met 'Market' Frietjes en Knoflook Mayo * Mogelijkheid tot dubbel portie + 6,5 €</small>	

Dy Jasper* - Van onze Grill

Gekonfijte Iberische Varkensribbetjes B.B.Q. 350 g*	15,9
kippendijen zonder boten "Piripiri" 200 g *(s)	14,9
Iberische lamsfilet 200 g* 	22,9
Eend Magret (biologisch) B.B.Q. 300 g*	24,9
Ossenhaas Biefstuk (Beef Tenderloin) 200 g*	24,9
<small>Biologisch en uiterst mals stuk vlees met een uitgebalanceerde smaak en een perfecte textuur zonder vet.</small>	
Chateaubriand Steak 400 g*	49
<small>Traditionele snit die het nobele deel van de lendenen vertegenwoordigt, het heeft een elegante en delicate smaak.</small>	

De markt stelt voor...

Van onze zee

Vers uit de Zee (Vis van de Dag)*	23
Verse kabeljauw met korst van olijven en aardappelpuree*	21
Tonijn Biefstuk met Limoen Risotto en Asperges (gf)	24,5
Geroosterde Octopus, Tomaten Stoofpotje en Zoete Aardappel (gf)	24,5
Zalm Lendenen met Zoete Chilisaus en Groenten Bulgur (s)	21,5
Gegrilde Tijgergarnalen, met Basmatirijst en 'Pica-Pau' saus (gf/s)	33

The chiefting naar de slagerij

Delen

Vergezeld van drie garnituren en drie sauzen inbegrepen

Geschat gewicht: Prijs per kilo

Tomahawk Steak 1 Kg a 1,5 Kg*	€
<small>Meest gekozen door de Grill-liefhebber. Een zeer smakelijke, gemarmerde, sappig mals stuk vlees met bot en een rijke intense smaak.</small>	
Ribeye Steak 500 g a 1Kg*	€
<small>Licht gemarmerde stuk met een vetgedeelte dat het een intense smaak en een zachte textuur geeft.</small>	
T-Bone Steak 700 g a 900 g*	€
<small>Twee soorten in één stuk, entrecote en biefstuk, gescheiden door een T-vormig bot. Zeer evenwichtige smaak en textuur.</small>	
Tataki Steak 650 g a 850 g*	€
<small>Tataki is een traditionele Japanse techniek voor het bereiden en snijden van vlees. Bijzondere entrecote met de karakteristieke smaak en textuur van een vetvrij stuk</small>	
"Wagyu Westholme" (Snit Van de Dag)*	€
<small>Dit vlees is goed gemarmerd, extreem mals en heeft een rijke smaak, die alleen in Wagyu te vinden is.</small>	

Sauzen

Peper (sss/gf) / Champignons (gf) / Munt (gf/s) / B.B.Q. (gf) / Knoflook en Kruidenboter (gf)	1,5
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

Dijgerechten!

Gepureerde Spinazie (v)	4,8
'Market' Fritten Aardappelen (vg, gf)	4,2
Verse Salade van de Markt (vg, gf)	4,5
Aardappelpuree (v, gf)	4,5
Paarse Zoete Aardappelpuree (v, gf)	4,5
Gegrilde Groenten met Oregano Boter (v, gf)	5
Citroen Basmati rijst (v, gf)	4
Gebakken Champignons Mix (vg, gf)	4,8

Hoe wil je je vlees?

Zeldzaam	Roodachtig van binnen en roze van buiten	52° - 55°
Medium Rood	Roodachtig van binnen en meer kleur van buiten	55° - 60°
Medium	Binnenkant en ongeveer 2/3 gegrild	60° - 65°
Medium Naar Doorgebakt	Praktisch gegrild, maar vochtig	65° - 71°
Doorgebakt	Volledig gegrild en droog van binnen	meer dan 71°

s, ss, sss - Pittig v-Vegetarisch vg-Streng Vegetarisch gf-Glutenvrij *Glutenvrije mogelijkheid

Als u allergisch bent voor een voedsel ingrediënt, neem dan contact op met ons team.
Geen gerecht, voedingsmiddel of drankje, inclusief de dekkingstoeslag, kan in rekening worden gebracht als deze niet door de klant wordt gevraagd of als deze niet wordt gebruikt.
BTW inbegrepen tegen het geldende wettelijke tarief - In dit etablissement is er een klachtenboek Prijzen in Euro's

- Al ons vlees wordt in plakjes geserveerd € Dagprijs vermeld op een speciaal bord voor overleg bij de receptie en naast de weegschaal

Chefe - Márcio Silva