



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)	9,9
Speenvarken Kroketter met Mayonaise "Bairrada" (s)	9,9
Mini Buffalo Mozzarella, Gesneden Tomaat en Balsamico Saus* (v)	10,5
Taco van gerookte zalm, avocadocrème en huisgemaakte augurken*	10,5
Beef and Spice Kefta's, Mini Tarwe Tortilla, Yoghurt en Mintsaus* (s)	10,5
Garnalen met Huisgemaakte Saus* (s)	12,9
Selectie van Kazen met onze eigen Huisgemaakte Compote* (v)	10,5
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	18,5
<small>Loempia's met kip, Speenvarken Kroketter, Mini Buffalo 'Mozzarella', Garnalen met Huisgemaakte Saus</small>	

Dy Jasper* - Van onze Grill

Gekonfijte Iberische Varkensribbetjes B.B.Q. 350 g*	15,9
kippendijen zonder Bot "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*	25,5
<small>Biologisch en uiterst mals stuk vlees met een uitgebalanceerde smaak en een perfecte textuur zonder vet.</small>	
Chateaubriand Steak 400 g*	50
<small>Traditionele snit die het nobele deel van de lendenen vertegenwoordigt, het heeft een elegante en delicate smaak.</small>	

The Chef ging naar de slagerij

Delen

Vergezeld van drie garnituren en drie sauzen inbegrepen

Geschat gewicht: Prijs per kilo

Tomahawk Steak 1 Kg tot 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 600 g tot 900 g*	€
<small>Licht gemarmerde stuk met een vetgedeelte dat een intense smaak en een zachte textuur geeft.</small>	
T-Bone Steak 800 g tot 1 Kg*	€
<small>Twee soorten in één stuk, entrecote en biefstuk, gescheiden door een T-vormig bot. Zeer evenwichtige smaak en textuur.</small>	
Tataki Steak 600 g tot 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 Rumpsteak" 500 g tot 600 g*	€
<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)
2 €

Pasta en Risotto

Champignons Risotto en Parmezaanse Kaas (v,gf)	15,5
Zoete Peer "Fagottinis" Pasta, Kaassaus en Krokante Pepperoni (s)	18,9
Seitan en Pompoen Raviolacci in Tomatensaus en Zaden	18
"Aardappel gnocchi", Burrata, Ham en Amandelpesto	18,9
"Valse Garnalen Lasagne" met Spinazie, Chili en Groenten	20

Verse Salades Van de Markt

Kaassalade met Honing, Hazelnoten, Sinaasappel en Gegrilde Wortelen* (v)	14,5
Gekleurde Quinoa Salade, Gegrilde Kip en Yoghurtsaus*	15,5

Hamburger

Runderburger à 'Market' 180g*	15,9
<small>Gekonfijte Rode Ui, Cheddar Kaas, Pancetta Geserveerd met 'Market' Frietjes en Knoflook Mayo * Mogelijkheid tot dubbele portie + 7 €</small>	

Stelt Voor The Market

De Creatie Van de Chef (Traditie, Kunst en Smaak)	26
--	----

Van onze zee

Verse kabeljauw met korst van olijven en aardappelpuree*	21,5
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)	31,5

Dijgerechten!

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

Hoe wil je je vlees?

Rare	Roodachtig van binnen en roze van buiten	52° - 55°
Medium Rood	Roodachtig van binnen en meer kleur van buiten	55° - 60°
Medium	Roze van binnen en ongeveer 2/3 gegrild	60° - 65°
Medium Naar Doorbakken	Praktisch gegrild, maar vochtig	65° - 71°
Doorbakken	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