

R E S T A U R A N T

# THE SHAKE

## Menu The Shake met Josper Spécialiteit op onze Josper grill-houtskooloven BBQ\*

Hapjes van de chef

-----

Tataki van yellowfin tonijn / wakamé/ wasabi furekake	OF
Pulpo a la brasa* / crème van aardappel / citrus / Tamia olijfolie	OF
Gegrilde scampi* / Shake / tomaat / dragon	OF
Garnaalkroketten / grijze garnalen / waterkers / citroen	OF
Kaaskroketten / parmesan / waterkers / citroen	OF
Rundscarpaccio / Belgische filet pur met rucola, parmesan en olijfolie extra vierge	OF
Gegrilde halve kreeft * 600 gr./ kruidenboter ( supl. € 10 pp. )	

-----

Filet pur* / West-Vlaams rood. Zeer mals, fijne marmering.	OF
Rib eye AAA* / Nederland Holsteiner. ( supl € 5 pp.) Krachtige,uitgesproken smaak. Mals en ongelooflijk lekker.	OF
Hereford* / 28 dagen Dry Aged côte à l'os per 2 pers. ( supl € 9 pp. ) Afkomstig uit Ierland.Grasgevoederd Het vlees is romig met een stevige textuur en lichte marmering. Heerlijke sappigheid en bijzonder mals .	OF
Noire Baltique* / Côte à l'os 35 dagen Dry Aged per 2 pers. . ( supl € 10 pp.) Hierbij brengen we al het beste van de landen rond de Baltische Zee. Een pure selectie op vleeskwiteit en marmering, het beste uit meerdere landen. Dit is het stuk vlees voor de liefhebber van diepere smaken ! Zeer geurig en mals. Mooie kruidige en volle smaak.	OF

( Bovenstaande gerechten met verse frietjes, slaatje en saus )

Pluma Iberico Bellota* / zuiderse groentjes / verse frietjes.	OF
Bouillabaisse / Corvina-zeebaars-zeewolf-Zeeuwse mosselen-gamba/ rouille/ broodjes op de Josper.	OF
Zeebaarsfilet op vel* / geglaceerde lentegroentjes / krieltjes Mediterraean	

-----

Huisbereid vanilleroomijs / Belgische aardbeien / crumble yoghurt en framboos	OF
Huisbereid vanilleroomijs / advocaat@The Shake	OF
Huisbereid vanilleroomijs / warme chocoladesaus / crumble american cookies	OF
Chocolademoelleux / huisbereid vanilleroomijs / rode vruchten	OF
Crème Brûlée	OF
Irish Coffee	

€ 62.00 p.p. Menu enkel te verkrijgen per tafel