

## KINDERMENU'S

FRIET MET SAUS EN SNACK NAAR KEUZE vanaf 10

PORTIE POFFERTJES  
met boter en nutella 7

SPAGHETTI BOLO 12

## DESSERTS

NACHO'S APPLEPIE (TO SHARE, OR NOT)  
met kaneel, room en caramél 12

CRÈME BRULEE XL (TO SHARE, OR NOT)  
met yoghurtijs en chocoladecrème 16

FRIESE TOSTI  
van suikerbrood, dik besmeerd met Nutella en vanille ijs 10

MINI DESSERT  
kleine versie van de Dame Blanche, gewoon voor de lekker 5

DAME BLANCHE  
vanille ijs, chocoladesaus en slagroom 9

LOPEND CHOCOTAARTJE  
met sinaasappelijs en crème van rood fruit 9

SCROPPINO  
sroom met Citroensorbet, cava en vodka 11

CHEESE PLEASE  
kaasplank met 5 à 6 kaassoorten,  
vijgenchutney en noten 16

ALLERGIE? LAAT HET ONS WETEN  
EN WE HOUDEN ER REKENING MEE!

 VEGETARISCH

## IETS TE VIEREN?

Denkt u na over een stijlvolle verjaardagsborrel of een knaller van een verjaardagsfeest, een private diner in intieme setting, een zakelijke lunch of vergadering, een passend en intiem afscheid, een huwelijk of een jubileum? Wij denken graag mee.

Neem vooral contact op en wij stellen graag geheel vrijblijvend een voorstel voor u op.

# MENU



**DE KASTANJE**

RESTAURANT & BAR

[DEKASTANJESNEEK.NL](http://DEKASTANJESNEEK.NL)

# SHARED DINING

Wat leuk dat je er bent! Ons concept is gebaseerd en geïnspireerd op Shared Dining. Wij serveren medium-sized gerechten. Geniet van onze uitgebreide selectie en stel zelf met je tafelgenoten je maaltijd samen om zo het beste van alles te proeven. De richtlijn is 2-3 gerechten per persoon, maar jullie hebben zelf de regie. Delen mag, hoeft niet!

## OESTERS

### OESTERS PUUR

met vinaigrette van rode wijn azijn en sjalotjes  
per stuk, 1/2 dozijn, 1/1 dozijn 4.5, 24.5, 45

### OESTERS GEGRATINEERD

met schuim van komkommer en gin 5  
met knoflook en peterselie 6  
met gruyère kaas en hollandaisesaus 6.5

## OESTER 'BUBBEL DEAL'

½ DOZIJN OESTERS MET FLES CAVA BRUT 49.5  
3 OESTERS PUUR MET BRUISEND GLAS CAVA 19.5

## VERRASSING VAN DE CHEF

Laat u verrassen door ons keukenteam. Los van ons à la carte menu is dit menu alleen per tafel te bestellen. Geef gerust aan of we ergens rekening mee mogen houden. Uitbreiden naar 4 of 5 gangen? Vraag de bediening, zij overleggen graag met de keuken.

3 GANGEN 39.75  
BIJPASSEND WIJNARRANGEMENT 18  
EXTRA GANG 10  
EXTRA WIJN 6

## BORRELEN MET BITES

Woe t/m Ma vanaf 17:00 uur en zaterdagmiddag vanaf 13:00 uur.

BROOD met dips en smeersels 7  
GEROOKTE KNOFLOOKOLIJVEN 5  
PORTIE KAAS EN FRIESE DROGE WORST 7  
PORTIE NOOTJES/ZOUTJES 4  
'PATATJE' BEEF RENDANG 14  
NACHO'S met jalapeños, rode ui en kaas 14  
GYOZA'S Pork of Veggy met sojasaus 12  
CRISPY CHICKENTENDERS Korean style 11  
PORTIE BITTERBALLEN (8 st.) 10  
PORTIE BITTERGARNITUUR (8 st.) 8  
LOADED FRIES met pulled chicken en truffelmayonaise 11

## ONZE BORRELPLANKEN, EEN FEESTJE OM TE DELEN!

KASTANJE BORRELPLATTER 15.5 p.p.  
(vanaf 2 personen, geen wijzigingen mogelijk)

Nacho's, sticky cauliflower, rendang met kroepoek, gyoza's, kaas en worst, nootjes/zoutjes, olijfsjes, brood met dips en Korean style chickentenders.

DELUXE BORRELPLATTER 18.5 p.p.  
(vanaf 2 personen, geen wijzigingen mogelijk)

Sashimi zalm, makreelfilets in tomatensaus, tempura garnaal, char siu, dry aged entrecôte cannelloni, crispy veggies, Friese droge worst en oesters (Zeeuwse creuses).

# MENU

Woe t/m Ma vanaf 17:00 uur en  
zaterdagmiddag vanaf 13:00 uur.

STEAK TARTARE 15  
van dry aged bavette met 60gr. eitje, ingelegde groenten en smaakmakers

FISHALICIOUS 15  
krabsalade met gebruleerde garnaal, paling en toast

BABA GANOUSH 14  
met burrata, pittensmix en pita

RUNDERCARPACCIO 15  
met pijnboompitten, oude kaas en truffelmayonaise

BEEF RENDANG 17  
van bavette met aromatische jasmijnrijst en scallion oil

MEXICAN TACO'S (2 ST.) 14  
maïstortilla's gevuld met gehakt, maïs en pico de gallo

GEBAKKEN GAMBA'S 14  
in knoflookolie met citroen en toast

COQUILLES ST. JACQUES 18  
met nantuasaus en tuna flakes

CHAR SIU PORK 14  
zacht gegaard buikspek, krokant gebakken op Kantoneze wijze

SMOKEY CAMEMBERT 14  
mini fondue met honing, notenmix, jalapeños en dipbroodjes

CRISPY RICE SUSHI 15  
met zalm, wakamé en avocado

POKE BOWL 15  
+5  
met sushirijst, tempeh, avocado, komkommer en sriracha  
+ zalm of tonijn

SASHIMI ZALM 15  
met wakamé en sojasaus

BEEF TATAKI 17.5  
met teriyaki, edamame en crispy chili oil

TUNA TATAKI 17.5  
met misosaus, wakamé en sesamzaad

BEEF CANNELLONI 15  
van dry aged entrecôte met rucola en balsamico

FRIED MAÏSRIBS 13  
knapperige ribs gekruid met cajunkruiden

NIEUW! PETIT CHATEAUBRIAND (200 GR.) 39  
Voor als je eens niet wilt delen :-)

## ULTIEM, KLASSIEK EN OP EN TOP SHAREABLE

### CHATEAUBRIAND

Boterzachte ossenhaas, circa 400 gr. met à la minute in het restaurant bereide pepersaus, vanaf 2 personen.

95 (47.5 p.p.) - inclusief side dishes

### BBQ TOMAHAWK STEAK

Geserveerd met diverse sauzen.  
Bereidingstijd ca. 45 minuten.

12.5 per 100 gram - inclusief side dishes

### SPARE RIBS

Op klassieke wijze in honing-ketjap marinade of Hot & Spicy marinade.

24.5 - inclusief side dishes

SIDE KICKS

KOOLSLA 4.5

CRISPY VEGGIES 12.5  
mix van seizoensgroenten met ranch dip

STICKY CAULIFLOWER 12.5  
bloemkool Korean style afgelakt en afgetopt met sesam

FRIET 5  
met Brandermayonaise

TRUFFELFRIET 8  
met truffelmayonaise en Parmezaan

ZOETE AARDAPPELFRIET 7  
met vegan mayonaise

WARME GROENTEN 6  
met bearnaisesaus