



# All Day

FROM 12:00 TILL 22:00

## Lunch

FROM 12:00 TILL 16:00

### STEAK SANDWICH

RUMPSTEAK, AVOCADO, CHIMICHURRI, CHEDDAR AND SPICY MAYO 16.25

### MACKAREL SANDWICH

MACKAREL SALAD WITH CAPERS, CORNICHONS, RADISH, GREEN APPLE AND BONITO FLAKES 14.95

### TOAST AVOCADO ●

WITH CHERRY TOMATO, SPRING ONION GINGER DRESSING AND GREEN GODDESS MAYONNAISE 13  
**OPTIONAL:**  
POACHED EGG +2.45 • SMOKED SALMON +4.50 • IBERICO PATA NEGRA +7.5

### BURRATA SANDWICH

CRÈME OF BURRATA SERVED ON A SCHIACCIATTA BREAD WITH CHERRY TOMATOES, PESTO, ACETO BALSAMICO, FIGS AND BASIL 13  
**OPTIONAL:** IBERICO PATA NEGRA +7.5

### GRILLED VEGGIES ●

WITH HUMMUS, SEASONAL VEGETABLES AND FETA 13

### CARPACCIO SANDWICH

FROM IRISH BEEF WITH TRUFFLE MAYONNAISE, BACON SALT, PARMESAN, PICKLED MUSTARD SEEDS AND HERB SALAD 15.25

### JAPANESE CAESAR SALAD

WITH BABY GEM, CUCUMBER, SHOYU EGG, BACON, PARMESAN CHEESE, A DRESSING OF ANCHOVIES AND YUZU 14.75

**OPTIONAL:** CHICKEN KATSU +5.75 • EBI TEMPURA +8.25

### LOBSTER ROLL ♥

BRIOCHE ROLL WITH LOBSTER, GREEN GODDESS MAYONNAISE, LOBSTER BISQUE AND FRIES 37

## Salads

### BURRATA SALAD ●

WITH BASIL PISTACHIO PESTO, CHERRY TOMATO, FIGS AND PICKLED SJALOTS 18.75

### JAPANESE CAESAR SALAD

WITH BABY GEM, CUCUMBER, SHOYU EGG, BACON, PARMESAN CHEESE AND A DRESSING OF ANCHOVIES AND YUZU 14.75

**OPTIONAL:** CHICKEN KATSU +5.75 • EBI TEMPURA +8.25

### BULGUR SALAD ●

WITH BABA GANUSH, POMEGRANATE, RED CABBAGE ATJAR, MINT, KORIANDER AND FLATBREAD 12

## Oysters

### OYSTERS OYSRI NR. 3

WITH MIGNONETTE, SHALLOT AND LEMON  
PER TWO 9 • PER SIX 27

### PORNSTAR MARTINI OYSTERS

WITH A GRANITA OF PASSION FRUIT, VANILLA, VODKA, CHAMPAGNE AND LIME  
PER TWO 10.5 • PER SIX 29.5

## Sashimi

### SASHIMI TO SHARE (9 PIECES)

SASHIMI OF SALMON, TUNA AND HAMACHI WITH KIZAMI WASABI AND SHISO 29

### TUNA TATAKI

WITH TOGARASHI PEPPER, CUCUMBER AND SEAWEED SALAD 20.5

### TUNA TARTARE

AVOCADO, CUCUMBER, JALAPEÑOS AND CRISPY WASABI NORI 19.5

### MISO SEARED SALMON

WITH MIXED ASIAN RICE 19.5

## Sushi

### SEARED SALMON (4 PIECES)

WITH SALMON, AVOCADO, CUCUMBER, CRAB, SPICY MAYONNAISE AND KATAIFI 12.5

### RED DRAGON TEMPURA SHRIMP (4 PIECES)

WITH TUNA, MANGO, AVOCADO, PONZU TERIYAKI, SPICY MAYO AND TEMPURA SHRIMP 13.5

### SEARED BEEF ROLL (4 PIECES) ♥

WITH RUMPSTEAK, SPRING ONION, CUCUMBER, ASPARAGUS, FRIED ONIONS, TERIYAKI AND SPICY MAYO 13.5

### CRISPY SALMON (4 PIECES)

WITH SALMON TARTARE, YUZU MAYONNAISE, WASABI AND NORI 12.5

### VEGGIE ROLL (4 PIECES) ●

WITH AVOCADO, CUCUMBER, TOMATO, LIME MAYONNAISE AND TEMPURA OF SHIITAKE 11.5

### CRISPY ROLL (8 PIECES)

WITH SHRIMP FUTOMAKI, SPICY KIMCHI, AVOCADO AND SPRING ONION 26.5

### SHARING SUSHI (10 PIECES)

CHEF'S SELECTION 35

## Sides

### FRIES ●

• WITH MAYONNAISE 5.75  
• WITH PARMESAN AND TRUFFLE MAYONNAISE 6.75

### SEASONAL VEGETABLES ●

WITH A DRESSING OF YUZU MISO GINGER AND CRISPY SESAME 9.5

### TRUFFLED BIMBI ●

GRILLED BIMBI WITH TRUFFLE AND JERUSALEM ARTICHOKE 14

### STEAMED RICE

STEAMED JAPANESE RICE 6.75

### SOBA NOODLES

BUCKWHEAT NOODLES WITH PONZU, SOY SAUCE 6.75

### SPICY MUSHROOMS

WITH GOCHUCHANG AND SIRACHA 9.5

## Start to share

### ARTISAN BREAD LUXE

ITALIAN SPICED FLATBREAD SERVED WITH AIOLI, MEDITERRANEAN DIP, IBERICO PATA NEGRA AND ANCHOVY STUFFED OLIVES 18.5

### CARPACCIO OF IRISH BEEF

WITH TRUFFLE MAYONNAISE, BACON SALT, PARMESAN CHEESE AND ARUGULA SALAD 17

### GYOZA'S (4 PIECES)

CHICKEN 13.5 • VEGETARIAN ● 10.5  
SERVED WITH PONZU, YUZU KOSHO SAUCE, CRISPY SOJA AND SESAM

### MISO GRILLED EGGPLANT ●

WITH EGGPLANT, GRILLED, MISO CARAMEL, FRIED ONION, CHIVES AND SPRING ONION 10.5

### ARTISAN BREAD ●

ITALIAN SPICED FLATBREAD SERVED WITH AIOLI AND MEDITERRANEAN DIP 9.95

### IBERICO PATA NEGRA (100GR) 28

### GRILLED PULPO

ROMANESCO SAUCE, EXTRA VIERGE OLIVE OIL 23.5

### EMPANADAS (2 PIECES)

BEEF 10.5 • VEGAN ● 10.5 WITH COLOMBIAN AJÍ DIP

### DUTCH YELLOWTAIL HAMACHI CEVICHE ♥

LECHE DE TIGRE, RED ONION, RADISH, AVOCADO, KUMQUAT, CORIANDER, PINEAPPLE AND CRISPY CORN 22.5

### STEAK TARTARE ASIAN STYLE

WITH BEEF TARTARE, CHIVES, GOCHUCHANG, SHALLOT, GINGER GARI, OLIVE OIL, SRIRACHA AND NORI CRACKER 22.5

### CAVIAR SERVICE PERLE IMPERIAL (30GR)

SERVED WITH BLINIS, SOUR CREAM, SHALLOT, CHIVES AND EGG 110

## Main sharing

### MEAT FROM THE ROBATA GRILL ♥

SERVED WITH CHIMICHURRI AND BEARNAISE SAUCE  
OPTIONAL: ½ LOBSTER (DAILY PRICE)

### CHOOSE YOUR MEAT:

GRAIN FED FILET MIGNON (200 GR) 39  
GRAIN FED RIB EYE (250 GR) 38  
GRAIN FED BAVETTE (200 GR) 28.5  
GRAIN FED TOMAHAWK STEAK (+1200 GRAM) 120  
REDEFINE MEAT FLANK STEAK (150 GRAM) ● 26

### BEEF SHORTRIB

SLOWCOOKED BBQED BEEF SHORTRIB WITH SPICED GLAZE AND CRISPY ONIONS 28.5

### BLACK ANGUS BURGER

ON A BRIOCHE WITH CHEDDAR, SPICY RED ONION RINGS, PICKLE, LITTLE GEM, TOMATO AND GRACE'S SAUCE 21

### TURBOT (SERVED PER TWO)

WITH GREEN PEA CRÈME, SEASONAL VEGETABLES AND BEURRE BLANC 47.5

### SEA BASS FROM THE ROBATA GRILL

SERVED WITH A THAI SALAD OF MANGO, RADISH, CARROT, CRISPY ONIONS, MINT AND THAI BASIL 31.5

### HALIBUT

MISO CARAMEL BAKED HALIBUT WITH SOBA NOODLES AND SEASONAL VEGETABLES 37

### REDEFINE MEAT BURGER ●

ON A BUN WITH CHEDDAR, TOMATO, PICKLE AND GRACE'S SAUCE 21

### GNOCCHI DI PATATA ●

WITH POTATO DUMPLINGS, SWEET POTATO CRÈME, GREEN PEA PURREE, GARLIC FOAM, PARMESAN CHEESE 22.5

### LINGUINE LOBSTER

WITH LOBSTER, PARSLEY, GREEN ASPARAGUS AND TOMATO 39.5

## Sweets

### GRACE'S GRILLED PINEAPPLE ●

WITH 5 SPICES CARAMEL AND COCONUT SORBET 15

### CREMA CATALANA

SPICED CRÈME BRÛLÉE WITH SEASONAL FRUITS AND VANILLA ICE CREAM 13

### LEMON TIRAMISU

IN A GLASS OF LEMON WITH LIMONCELLO AND LEMON SORBET 13

### COUPE STRAWBERRY ROMANOFF

STRAWBERRIES WITH VANILLA AND VODKA CREAM, STRAWBERRY SORBET AND MERINGUE 14.5

### GRACE'S FESTIVE DESSERT (SERVED PER TWO)

A FEST FOR YOUR EYES, A COMBINATION OF OUR DESSERTS & MORE 32.5

● VEGAN ● VEGETARIAN ♥ GRACES' FAVORITES

OUR DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS, PLEASE ASK OUR STAFF FOR MORE INFORMATION



# All Day

VAN 12:00 TOT 22:00

## Lunch

VAN 12:00 TOT 16:00

### STEAK SANDWICH

RUMPSTEAK, AVOCADO, CHIMICHURRI, CHEDDAR EN PITTIGE MAYO 16.25

### MAKREELSANDWICH

MAKREELSALADE MET KAPPERTJES, AUGURKJES, RADIJS, GROENE APPEL EN BONITO VLOKKEN 14.95

### TOAST AVOCADO ●

MET CHERRYTOMAAT, LENTE-UI, GEMBERDRESSING EN GROENE GODINNENMAYONAISE 13

#### OPTIONEEL:

GEPOCHEERD EI +2.45 • GEROOKTE ZALM +4.50 • IBERICO PATA NEGRA +7.5

### BURRATA SANDWICH

CRÈME VAN BURRATA GESERVEERD OP SCHIACCIATTA BROOD MET CHERRYTOMATEN, PESTO, ACETO BALSAMICO, VIJGEN EN BASILICUM 13

**OPTIONEEL:** IBERICO PATA NEGRA +7.5

### GEGRILDE GROENTEN ●

MET HUMMUS, SEIZOENSGROENTEN EN FETA 13

### CARPACCIO SANDWICH

VAN IERS RUNDVLEES MET TRUFFELMAYONAISE, BACONZOUT, PARMEZAAN, GEPEKELDE MOSTERDZAADJES EN KRUIDENSALADE 15.25

### JAPANESE CAESAR SALADE

MET BABYROMAINE, KOMKOMMER, SHOYU EI, BACON, PARMEZAANSE KAAS, EEN DRESSING VAN ANSJOVIS EN YUZU 14.75

**OPTIONEEL:** KIP KATSU +5.75 • EBI TEMPURA +8.25

### LOBSTER ROLL ♥

BRIOCHE BROODJE MET KREEFT, GREEN GODDESS MAYONNAISE, KREEFTENBISQUE EN FRIETJES 37

## Salades

### BURRATA SALADE ●

MET BASILICUM PISTACHEPESTO, CHERRYTOMAAT, VIJGEN EN GEPEKELDE SJALOTTEN 18.75

### JAPANESE CAESAR SALADE

MET BABYROMAINE, KOMKOMMER, SHOYU EI, BACON, PARMEZAANSE KAAS EN EEN DRESSING VAN ANSJOVIS EN YUZU 14.75

**OPTIONEEL:** KIP KATSU +5.75 • EBI TEMPURA +8.25

### BULGUR SALADE ●

MET BABA GANOUSH, GRANAATAPPEL, RODEKOOL ATJAR, MUNT, KORIANDER EN PLATBROOD 12

## Oesters

### OYSTERS OYSRI NR. 3

MET MIGNONETTE, SJALOT EN CITROEN PER TWEE 9 • PER ZES 27

### PORNSTAR MARTINI OESTERS

MET EEN GRANITA VAN PASSIEVRUCHT, VANILLE, WODKA, CHAMPAGNE EN LIMOEN PER TWEE 10,5 • PER ZES 29,5

## Sashimi

### SASHIMI ON TE DELEN (9 STUKS)

SASHIMI VAN ZALM, TONIJN EN HAMACHI MET KIZAMI WASABI EN SHISO 29

### TONIJN TATAKI

MET TOGARASHI PEPER, KOMKOMMER EN ZEEWIERSALADE 20.5

### TONIJN TARTAAR

AVOCADO, KOMKOMMER, JALAPEÑOS EN KROKANTE WASABI NORI 19.5

## Sushi

### GEBAKKEN ZALM (4 STUKS)

MET ZALM, AVOCADO, KOMKOMMER, KRAB, PIKANTE MAYONAISE EN KATAIFI 12.5

### RED DRAGON TEMPURA GARNAAL (4 STUKS)

MET MANGO, AVOCADO, KIMCHISAUS, TONIJN EN PONZU TERIYAKI 13.5

### GEBAKKEN BEEF ROLL (4 STUKS) ♥

MET RUMPSTEAK, LENTE-UI, KOMKOMMER, ASPERGES, GEBAKKEN UI, TERIYAKI EN PITTIGE MAYO 13.5

### KROKANTE ZALM (4 STUKS)

MET ZALMTARTAAR, YUZU-MAYONAISE, WASABI EN NORI 12.5

### VEGGIE ROLL (4 STUKS) ●

MET AVOCADO, KOMKOMMER, TOMAAT, LIMOENMAYONAISE EN TEMPURA VAN SHIITAKE 11.5

### KROKANTE ROLL (8 STUKS)

MET GARNALEN FUTOMAKI, PITTIGE KIMCHI, AVOCADO EN LENTE-UI 26,5

### SHARING SUSHI (10 STUKS)

CHEF'S SELECTIE 35

## Bijgerechten

### FRIETJES ●

• MET MAYONAISE 5,75  
• MET PARMEZAAN EN TRUFFELMAYONAISE 6,75

### SEIZOENSGROENTEN ●

MET EEN DRESSING VAN YUZU MISO GEMBER EN KROKANTE SESAM 9.5

### GETRUFFELDE BIMI ●

GEGRILDE BIMI MET TRUFFEL EN AARDPEER 14

### GESTOOMDE RIJST

GESTOOMDE JAPANSE RIJST 6,75

### SOBA NOEDELS

BOEKWEITNOEDELS MET PONZU, SOJASAUUS 6,75

### PITTIGE CHAMPIGNONS

MET GOCHUCHANG EN SRIRACHA 9,5

## Om te delen

### AMBACHTELIJK BROOD LUXE

ITALIAANS GEKRUID PLATBROOD GESERVEERD MET AIOLI, MEDITERRANE DIP, IBERICO PATA NEGRA EN ANSJOVIS GEVULDE OLIJVEN 18.5

### CARPACCIO VAN IERS RUNDVLEES

MET TRUFFELMAYONAISE, BACONZOUT, PARMEZAANSE KAAS EN RUCOLASALADE 17

### GYOZA'S (4 STUKS)

KIP 13.5 • VEGETARISCH ● 10.5  
GESERVEERD MET PONZU, YUZU KOSHO SAUS, KROKANTE SOJA EN SESAM

### MISO GEGRILDE AUBERGINE ●

MET AUBERGINE, GEGRILD, MISO KAMEL, GEBAKKEN UI, BIESLOOK EN LENTE-UI 10.5

### AMBACHTELIJK BROOD ●

ITALIAANS GEKRUID PLATBROOD GESERVEERD MET AIOLI EN MEDITERRANE DIP 9.95

### IBERICO PATA NEGRA (100GR) 28

### GEGRILDE PULPO

ROMANESCO SAUS, EXTRA VIERGE OLIJFOLIE 23.5

### EMPAÑADAS (2 STUKS)

BEEF 10.5 • VEGA ● 10.5 MET COLOMBIAANSE AJÍ DIP

### NEDERLANDSE YELLOWTAIL HAMACHI

#### CEVICHE ♥

LECHE DE TIGRE, RODE UI, RADIJS, AVOCADO, KUMQUAT, KORIANDER, ANANAS EN KROKANTE MAIS 22.5

### STEAK TARTAAR AZIATISCHE STIJL

MET RUNDERTARTAAR, BIESLOOK, GOCHUCHANG, SJALOT, GEMBER GARI, OLIJFOLIE, SRIRACHA EN NORIKRACKER 22,5

### KAVIAAR SERVICE PERLE IMPERIAL (30GR)

GESERVEERD MET BLINI'S, ZURE ROOM, SJALOT, BIESLOOK EN EI 110

## Gedeelde hoofdgerechten

### VLEES VAN DE ROBATA GRILL ♥

GESERVEERD MET CHIMICHURRI EN BEARNAISESAUS

#### KIES UW VLEES:

GRAIN FED FILET MIGNON (200 GR) 39  
GRAIN FED RIBEYE (250 GR) 38  
GRAIN FED BAVETTE (200 GR) 28,5  
GRAIN FED TOMAHAWK STEAK (+1200 GRAM) 120  
REDEFINE MEAT FLANK STEAK (150 GRAM) ● 26

### BEEF SHORTRIB

LANGZAAM GEGAARDE BBQ SHORTRIB VAN RUNDVLEES MET GEKRUID GLAZUUR EN KROKANTE UIEN 28,5

### BLACK ANGUS BURGER

OP EEN BRIOCHE BROODJE MET CHEDDAR, PIKANTE RODE UIENRINGEN, AUGURK, LITTLE GEM, TOMAAT EN GRACE'S SAUS 21

### TARBOT (GESERVEERD PER TWEE)

EEN HELE TARBOT GESERVEERD OP DE GRAAT MET KNOLSELDERIJ, SEIZOENSGROENTEN, KROKANTE AARDAPPEL EN BEURRE BLANC 47.5

### ZEEBAARS VAN DE ROBATA GRILL

GESERVEERD MET EEN THAISE SALADE VAN MANGO, RADIJS, WORTEL, KROKANTE UIEN, MUNT EN THAISE BASILICUM 31.5

### HEILBOT

FREGOLA, VENKEL, ASPERGES EN EEN SAUS VAN GEZOUTEN CITROENEN EN DILLE 37

### REDEFINE MEAT BURGER ●

OP EEN BROODJE MET CHEDDAR, TOMAAT, AUGURK EN GRACE'S SAUS 21

### GNOCCHI DI PATATA ●

MET AARDAPPELGNOCCHI, ZOETE AARDAPPEL CRÈME, GROENE ERWTENPUREE, KNOFLOOKSCHUIM, PARMEZAANSE KAAS 22.5

### LINGUINE KREEFT

MET KREEFT, PETERSHELIE, GROENE ASPERGES EN TOMAAT 39.5

## Zoetigheden

### GRACE'S GEGRILDE ANANAS

MET 5-SPICES KAMEL EN KOKOSIJS 15

### CREMA CATALANA

GEKRUID CRÈME BRÛLÉE MET SEIZOENSFUIT EN VANILLE-IJS 13

### LIMONCELLO TIRAMISU

IN EEN GLAS MET CITROEN EN LIMONCELLO EN CITROENSORBET 13

### COUPE STRAWBERRY ROMANOFF

AARDBEIEN MET VANILLE EN VODKA-ROOM, AARDBEIEN SORBET EN MERINGUE 14,5

### GRACE'S FEESTELIJK DESSERT

#### (GESERVEERD VOOR TWEE)

EEN FEEST VOOR JE OGEN, EEN COMBINATIE VAN ONZE DESSERTS & MEER 32,5

● VEGAN ● VEGETARISCH ♥ GRACE'S FAVORIETEN  
ONZE GERECHTEN KUNNEN ALLERGENEN BEVATTEN,  
VRAAG ONZE MEDEWERKERS VOOR MEER INFORMATIE