

CARPACCIO'S AND LOOK A LIKES

Carpaccio (regular) 14,50

Dun gesneden ossehaas met verse basilicumolie, balsamicodressing, Parmezaanse kaas, en pijnboompitten.

Carpaccio rucola on top 14,50

Dun gesneden ossenhaas, rucola, basilicumolie, balsamicodressing, Grana Padano kaas en pijnboompitten

Carpaccio Truffel 15,50

Dun gesneden ossenhaas met truffelmayonaise dressing, Grana Padano kaas, pijnboompitten en rucola.

Wagyu Carpaccio 16,50

Dun gesneden ossenhaas van het Wagyu-rund met een lichte thijmdressing, Grana Padano, gemengde sla, basilicummayonaisedressing en geroosterde pijnboompitten.

New Style Wagyu Carpaccio 16,50

Verrassend anders! Een Asian Fusian carpaccio, met Japanse kruiden, besprenkeld met speciale olie

Newstyle Zalm Sashimi 16,50 / Wagyu beef Sashimi 16,50

Dun gesneden verse zalm of Wagyu beef op Aziatische wijze, met knoflook, sesamzaadjes en heerlijke olie met geheime ingrediënten

GAMBA VOORGERECHTEN

Dynamite Shrimps 15,75

Krokante gamba's in een jasje van beslag met pittige Dynamite saus overgoten.

Grote gegrilde Gamba's 14,75

Gekruide gegrilde grote gamba's in de schil met een lekker sausje

Spicy Serrano Scampi's 16,50

Grote gegrilde gamba's (gepeld) met gebakken Serrano ham en pittige knoflook-uien olie

Spaanse Garnalen 13,50

Gepelde garnalen in zeer pittige knoflook-uien olie met stokbrood.

KING PRAWNS van de houtskoolgrill

Een van onze andere specialiteiten. Indien u ze gegeten heeft wilt u misschien wel nooit meer anders.

De King Prawns wegen tussen de 120 en 220 gram per stuk en kosten € 12,95 per 100 gram.

Als voorgerecht adviseren wij u 1 of 2 prawns te bestellen en als hoofdgerecht 2 of 3 stuks.



SALADES

American Caesar salad (vega) 8,75

Romainesla, frisse dressing, croutons, Parmezaanse kaas.

Salade Americano 15,75 (groot 27,50)

Romaine sla met caesardressing, gegrilde gamba's, uitgebakken ham, croutons, Grana Padano kaas en een licht pittige dressing.

Wasabi Prawns 15,75 (groot 27,50)

Grote gepelde gegrilde gamba's met een huidje van wasabi-caesar, op een bedje van gemengde sla met verse mango (beetje pittig, lekker fris).

Griekse salade 9,75

Gemengde sla met tomaten, komkommer, paprika, olijven en feta kaas

Tuna Rucola 15,75

Licht gegrilde rode tonijn op een bedje van rucola sla, met sperzieboontjes, pijnboompitjes, licht pikante dressing en wasabi.

Insalata Mozzarella di Bufala 11,50

Buffel Mozzarella kaas, tomaten, basilicum, balsamico en rucola

OVERIGE VOORGERECHTEN

Japanse Rib Fingers (zoet-pittige malse spareribs) 12,50

Voorgerecht portie van onze beroemde spare ribs met Japanse zwarte pepersaus

Hot Rib Fingers (lekker pittig) 12,50

Voorgerecht portie spare ribs met een pittige marinade met een bakje knoflooksaus

Texas Wings 11,50

Gemarineerde gegrilde kippenvleugels, HOT of JAPANS.

Mosselen 10,75

Gebakken mosselen met uitjes en stokbrood

Ham met meloen 12,50

Serrano ham met meloen en rucola



THE BEST CHOICE OF MEAT

WAGYU BEEF “More Marbling Less Fat”



Volgens internationale top koks en fijnproevers verdient het WAGYU beef het predikaat beste rundvlees ter wereld. Dit type vlees is in Japan beroemd onder de naam “Kobe Style Beef”. Door de kwaliteits bewuste Japanners wordt het ook wel “de kaviaar van het vlees genoemd”.

Deze runderen krijgen bier, sake en massages van speciaal getrainde Wagyu-geisha's.

Wagyu rundvlees heeft een zeer fijne textuur van het spierweefsel met een kenmerkende fluweelachtige vetmarmering. Deze bijzondere marmering is de bron van de onovertroffen malsheid, de sappigheid en de ongeëvenaarde smaak. Het vlees kan bereid worden zonder boter omdat de vetten al op een lage temperatuur uit het vlees smelten. Wagyu is alleen verkrijgbaar bij zorgvuldig geselecteerde topslagers en toprestaurants waar vakmanschap zeer hoog in het vaandel staat.

Wagyu Bavette 200 gram 34,50

Botermalse flanksteak van het Wagyu rund. Woorden kunnen het niet omschrijven zulk lekker vlees is het.

Wagyu Bavette 400 gram 54,50

Botermalse flanksteak van het Wagyu rund. Woorden kunnen het niet omschrijven zulk lekker vlees is het.

Wagyu-Tournedos 69,50

Het beste dat er te krijgen is op vlees gebied. Niet altijd voorradig.

CASINA (Iberico Beef)



Het exclusieve Dry Aged Iberico rundvlees van het even unieke als exclusieve Casina rund.

Nog exclusiever dan het steeds bekender wordende Rubia Gallega vlees.

Dit vlees wordt beschouwd als een van de **BESTE VLEESSOORTEN TER WERELD**.

Het vlees van deze Spaanse runderen kenmerkt zich door de mooie en subtiele vetdooradering en donkerrode kleur.

Door de kruidige en ietwat zilte smaak, staat het Spaanse vlees bij veel sterrenkoks in Spanje op de kaart en nu ook bij Bistro Le Steak in Bennekom!

Het Casina-rund uit de bergen van het Noord-Spaanse Asturië heeft een onvergetelijke smaak. De Casina-runderen lopen het overgrote deel van het jaar vrij rond in de bergen. Het voedsel bestaat uit verschillende grassen en kruiden. De runderen worden alleen in de winter bijgevoerd met hooi. Pas wanneer de runderen tussen de 7 en 12 jaar oud zijn, worden ze geslacht.

Casina Rib Eye 300gr. 39,50

Casina Rib Eye 500gr. voor 2 personen 34,50 p.p.

GRILLED MEAT DISHES

Spare Ribs 21,50 (normaal, hot of Japans)

Onze bekende malse brede spareribs. Trio van deze 3 smaken is ook mogelijk (toeslag +3,00)

Ribs & Wings 26,50 (normaal, hot of Japans)

Spare ribs én gegrilde kippenvleugels van de houtskoolgrill in een smaak naar keuze

Varkenshaas van de grill 20,50 Kies zelf uw meatstyle (toeslag)

Mixed Grill 26,50 Hilton Steak, varkenshaas, spare ribs en een hot wing.

Wagyu Mixed Grill 34,50

Wagyu bavette, varkenshaas, spare ribs en een hot wing.

It's all meat (voor 2 personen) 34,50 p.p.

Proeverij van 3 soorten biefstuk: Wagyu bavette, Noord Amerikaanse Teres Major en Zuid Amerikaanse Hereford Steak.

Tournedos 31,50

Heerlijke malse biefstuk van de ossenhaas.

Tournedos Béarnaise 34,50

Voor velen de ultieme combinatie van een gegrilde biefstuk van de ossenhaas met een romige Béarnaise saus, de wereldberoemde dragonsaus

Surf & Turf 31,50

Heerlijke Zuid Amerikaanse Hereford steak met gegrilde gamba's (naar keuze gepeld of ongepeld) met sausjes

Hilton Rumpsteak 21,50 / King size 29,50

Smaakvolle steak van speciaal geselecteerde Zuid Amerikaanse Hereford runderen met Hilton kwaliteitskenmerk

The Famous Steak Le Steak Special 26,50 / King size 350gr. 34,50

Smaakvolle steak van Zuid Amerikaans Hereford rund met gebakken uien, champignons, texaskruiden en rode wijn saus.

T-Bone 500gr. 34,50

Heerlijke mannen steak

MEAT STYLING

Onze steaks kunt u bestellen in verschillende stylen voor een toeslag van € 5,- (uitgezonderd Surf & Turf Style)

Maffiozi

Cegratineerd met mozzarella kaas met zongedroogde tomaten en verse basilicumolie

Japans

Met gebakken champignons, tauge en Japanse zwarte pepersaus

Le Steak Style

Met gebakken uien, champignons, Texaskruiden en rode wijn saus

American Surf & "Turf" Style toeslag € 10,-

Op verzoek van diverse vaste gasten kunt u nu ook extra gegrilde gamba's toevoegen aan uw vlees- of visgerecht

FROM THE SEA

Zalmfilet 24,50

Zalmfilet op gegaarde uien, fijne sla-uitjes, kikkoman, wasabi-mayonaise en wasabi-sesamzaadjes.

Zalmfilet Japans 29,50

Zalmfilet met gewokte groenten en Japanse zwarte pepersaus.

Gegrilde Zeebaars 25,50

Gegrilde Tonijn 29,50

Heerlijke gegrilde rode tonijn met sesamzaadjes, wasabi, Kikkoman sojasaus en chuka wakame salade.

Grote gegrilde Gamba's 25,50

Gegrilde grote gamba's in de schil (of gepeld) met een lekker sausje

Spicy Serrano Scampi's 27,50

Grote gegrilde gamba's (gepeld) met gebakken Serrano ham en pittige knoflook-uien olie

Grote Salade Americano 27,50

Romaine sla met caesardressing, gegrilde gamba's, uitgebakken ham, croutons, Grana Padano kaas en een licht pittige dressing.

KING PRAWNS van de houtskoolgrill

Een van onze andere specialiteiten.

Een zeer exclusief product dat in maar weinig restaurants in Nederland verkrijgbaar is.

Dit zijn geen normale gamba's maar Nigeriaanse wilde reuzengamba's!

Deze worden niet gekweekt, maar gevangen, wat ook te merken is aan de structuur van het gambavlees, deze is lekker stevig en zeer smaakvol.

De king prawns worden door de chef opengesneden, schoongemaakt en op een echte houtskoolgrill gegrild.

Het is een echte delicatessen en door de kenners nog hoger gewaardeerd dan verse kreeft.

Een gambaliefhebber moet ze echt een keer geproefd hebben!

Maar pas op! Ze zijn verslavend lekker 😊

De King Prawns wegen tussen de 120 en 220 gram per stuk en kosten € 12,95 per 100 gram.

Als voorgerecht adviseren wij u er 1 of 2 te bestellen. Als hoofdgerecht adviseren wij u er 2 of 3 te bestellen.

Heeft u een voedselallergie? Meld het ons en vraag om de allergenenkaart



KINDERGERECHTEN voor kinderen tot 12 jaar

Kid Wings 11,50

Gegrilde kippenvleugeltjes met frietjes, appelmoes en mayonaise

Kid Steak 12,50

Biefstukje met frietjes, appelmoes en mayonaise

Kid Spare Ribs 13,50

Kleine portie Spare ribs met frietjes, appelmoes en mayonaise

Kid Zalm 13,50

Stukje gegrilde zalmfilet met frietjes, appelmoes en mayonaise

KINDER DESSERTS

Kid Dame 5,75

Vanille ijs met slagroom en chocoladesaus

Kid Kokos 5,75

Kokos ijs met verse ananas en slagroom

EXTRA'S en BIJGERECHTEN

Waldkorn broodbol uit de oven met smeersels 6,50

Huis salade 5,95

Griekse salade 7,95

Amerikaanse Caesar Salad 7,95

Capresa 9,75 tomaten mozzarella salade

Witlof uit de oven 6,50 met een lekker sausje en gegratineerd met kaas.

Gegrilde maiskolf 4,95

Friet met mayonaise 4,75

Kruidenboter 2,00

Koude sauzen 1,50

Rode wijnsaus, champignonsaus, Japanse pepersaus 3,50 Béarnaise saus 4,-

Gebakken uien 3,50

Gebakken champignons 3,50

(Bij de hoofdgerechten wordt gebakken aardappels en witte kool salade geserveerd)

Heeft u een voedselallergie? Vraag dan om onze allergenenkaart.

DESSERTS

Dame Blanche 7,95

Bourbon vanille ijs met echte (hard wordende) chocolade saus en slagroom

American Hot Pie 7,50

Warme appeltaart met Bourbon Vanille ijs en slagroom

Homemade Tiramisu 7,95

Amaretto-crème met Italiaanse lange vingers en espresso

IJsmacaron 8,95

Verslavend lekker toetje! De ijsvariant van de klassieke macaron met roodfruit roomijs en vers rood fruit

Pina Colada Lips 8,95 (bevat alcohol)

Een dessert-versie van de beroemde Pina Colada cocktail. Verse ananas met kokos rum, kokos-ijs en slagroom

Death by Chocolate 8,95

Heerlijke chocolade lava cake met Bourbon vanille ijs, hard wordende chocolade saus en slagroom

Chocolonely Karamel Zeezout 8,50

Gezouten karamel roomijs met onvergetelijke chocoladesaus gemaakt van Tony's Chocolonely Karamel Zeezout en stukjes Tony's Chocolonely

SPECIAL COFFEE

Irish Coffee 7,50 met whiskey, bruine basterdsuiker en licht geslagen ongezoete room.

Dom Coffee 7,50 met Dom Benedictine en licht geslagen ongezoete room.

Coffee Brasil 7,50 met Kahlua en licht geslagen ongezoete room.

Spanish Coffee 7,50 met Tia Maria en licht geslagen ongezoete room.

Kiss of Fire 7,50 met Tia Maria, Cointreau en licht geslagen ongezoete room.

French Coffee 7,50 met Grand Marnier en licht geslagen ongezoete room.

Caribbean Coffee 7,50 met Malibu en licht geslagen ongezoete room.

Italian Coffee 7,50 met Amaretto en licht geslagen ongezoete room.

Don Corleone Coffee 7,50 met Sambuca en licht geslagen ongezoete room.

Le Steak Coffee 7,50 met Baileys, Wodka, kanellikeur en licht geslagen room.

B52 Coffee 7,50 met Kahlua, Baileys en Grand Marnier

AFTER DINNER COCKTAILS

Espresso Martini 1 1,50 wodka, Tia Maria, espresso

White Russian 1 1,50 wodka, Kahlua, room

Mudslide 1 1,50 wodka, Tia Maria, Baileys, room

Godfather 1 1,50 Bourbon whiskey, Amaretto

Rusty Nail 1 1,50 Schotse whisky, Drambuie

