



# Smugglers Grill

geopend van 17.00 - 23.00

## Om te delen

<b>Haags plateau</b>	13,50
Oude Haegsche kaas, Haagse droge worst, gemarineerde ansjovis en olijven	
<b>Brood &amp; dip</b> 	6,50
zuurdesem brood met hummus met Ras el Hanout, Muhammara, pittige aioli met extra virgin olijfolie	
<b>Mexicaanse nacho's</b> 	7,50
met guacamole, zure room, jalapeños en verse koriander	

## Om mee te beginnen

<b>Scheveningse vangst</b>	14,50
Noordzee garnalen, gestoomde makreel, gemarineerde ansjovis en hele Noordzeekrab klauw	
<b>Reuze gamba's</b> (3 stuks)	13,50
met romige aioli	
<b>Carpaccio</b>	13,50
van Zuid-Hollandse Angus uit 'Het Groene Hart' met rucola, kaas, Red Desire tomaten en walnoten	
<b>Ceviche van kabeljauw</b>	13,50
een Peruviaans gerecht van in lime gemarineerde kabeljauw met koriander, chili en romige avocado	
<b>Salade caprese</b> 	13,50
van Twentse buffelmozzarella, tomaat en extra virgin olijfolie	
<b>Chef Bart's bisque</b>	8,50
Noordzee bisque van Hollandse garnalen, Noordzee langoustines, venkel, cognac en Udang kroepoek	
<b>Tom kha kai soep</b>	7,50
Thais geïnspireerde kokossoep met kip, aromatische kruiden en verse chili	
<b>Soep van de dag</b>	6,50

## Van de Grill

<b>Vangst van de dag</b>	dagprijs	
<b>Reuze gamba's</b> (5 stuks)	22,50	
met romige aioli		
<b>Filet van heilbot</b>	21,00	
van de Scheveningse visafslag met grove mosterd saus		
<b>Beef burger</b>	17,50	
van Hoogland rund uit 'het Groene Hart' met sla, tomaat, bacon, augurk, oude cheddar en gefrituurde uien		
<b>Tex-Mex burger</b> 	17,50	
een pikante burger met guacamole en zure room		
<b>Satéschotel</b>	17,50	
Javaanse kipsaté met petjel pindasaus, kroepoek en atjar		
<b>Braadkippetje</b>	18,50	
kip uit Frankrijk met warme appelmoes		
<b>Entrecote</b> (225 gr)	24,50	
Freygaard winnaar van World Steak Challenge Als Surf & Turf (per 1 reuze gamba)		+3,50
<b>Parmigiana di Melanzane</b> 	18,50	
chef's special uit Sicilië: ovenschotel met aubergines, tomaten, Parmezaanse kaas en basilicum		

## Saus

**Warm**  
• Peper  
• Champignon

**Koud**  
• Chimichurri  
• Mayonaise  
• Ketchup  
• Grove mosterd

## Friet

**Boeren**  
**Dunne**

**Zoete aardappel**

## Groente

**Groente van het seizoen**

**Krop sla, tomaat, komkommer, eitje en dressing**

Heeft u een allergie? Meld het ons!

 Vegetarisch

# Smugglers Grill

geopend van 17.00 - 23.00

## Kindermenu

Alle gerechten kunnen verkregen worden in kinderporties	13,50
Kipnuggets	6,50
Kroket	6,50
Kibbeling	6,50

## Nagenieten

<b>Chocolade lava cake</b> met ijs van bourbon vanille	7,50
<b>Crumble van het seizoen</b> met ijs en slagroom	7,50
<b>Citroen taartje</b> met een amandel bodem	7,50
<b>Kinderfeestje</b> een heerlijk kinderijsje	4,50

## Speciale koffies

<b>Irish coffee</b> met Irish whiskey	7,50
<b>Spanish coffee</b> met Tia Maria	7,50
<b>French coffee</b> met Grand Marnier	7,50
<b>Italian coffee</b> met Amaretto	7,50

## Lokaal en speciaal

### Oude Haegsche

Een kaas voor liefhebbers van een pittige smaak. Deze kaas wordt 12 maanden gerijpt en krijgt zo een volle, pikante smaak.

### Het Groene Hart

Het Groene Hart is een veenweidegebied dat in de Randstad ligt, tussen Amsterdam, Rotterdam en Utrecht.

### Het Hoogland rund

Dit rund komt oorspronkelijk uit Schotland staat bekend om zijn lange haren en lange horens.

### Red Desire tomaten

De Red Desire heeft een mooie dieprode kleur en een intens zoete smaak. De Red Desire zit zo lang mogelijk aan de tros, voor de beste smaakbeleving en bevat daardoor de meeste voedingsstoffen.

### MSC keurmerk

Al onze vis komt van de Scheveningse visafslag en heeft een MSC keurmerk. Het doel van dit keurmerk is al 20 jaar om oceanen gezond en vol leven te houden. Het blauwe kenmerk laat zien dat de vis die je eet afkomstig is van een duurzame bron.

### Freygaard

Super kwaliteitsrundvlees, geproduceerd in de Scandinavische landen. De Finse rundvleesproductie is gebaseerd op tradities van familieboerderijen.

### World Steak Challenge

De World Steak Challenge is ontworpen om de kwaliteit van rundvleesproductie te vergelijken met andere internationale concurrenten en zo een keurmerk te creëren dat iedereen kan vertrouwen.

Heeft u een allergie? Meld het ons!