

THE GASTRO CLUB

BITES

Crispy pork belly (5st) - €8,50
Krokant gelakte buikspek met hoisin en sesam

GCFC (3st) - €7,50
Gastro Club Fried Chicken

GCFC (5st) - €6,50 
Gastro Club Fried Cauliflower

Gyoza kip/vega (3st) - €11,50 
Romige saus met spicy finish

Greek style loaded hummus - €11,50
Huisgemaakte hummus met komkommer, olijf rode uit en Grieks brood

Burrata - €13,- 
Op klassieke italiaanse wijze

Gamba Pil-Pil (7st) - €14,50
garnalen met knoflook en rode peperolie

Padron pepers (7st) - €9,50 
Spaanse tafel pepers met zeezout

Pinxo champignon (5st) - €7,50 
Getoast brood met geroosterde paddestoelen

Tonijn Tataki - €18,-
Licht gegrilde tataki van tonijn

HOOFDGERECHTEN

Zalm uit de oven - €28,50
Zalm uit de oven met verse groenten, citroen en heerlijke schelpen

Crispy melanzana - €23,50 
Aubergine, tomaat en mozzarella

Orzo Hoender - €25,-
Romige Orzo met Hoender

Japanese Wagyu (per 100g) - €45,-
Japanse A5 Wagyu van de grill

Entrecote van de grill (250g) - €32,-

Rib Eye van de grill (300g) - €38,-

SUSHI

Kushi Roll - €17,-
Tempura / avocado / komkommer / Japanse mayo / sesam zaad

Chicken Roll - €17,-
Kip Karaage / japanse mayo / komkommer / spicy mayo

Spicy Tuna Roll - €19,-
verse tonijn / spicy mayo / avocado / komkommer / togarashi

PINSA

Funghi - €18,50 
Champignon, rode ui & oesterzwam

Quattro Formaggi/€18,50 
Vier soorten italiaanse kaas

Nduja mozzarella - €18,50
Pikante italiaanse worst met zachte mozzarella

SIDES

Brood met dip - €7,50
Loaded fries truffle - €7,50
Warme groenten - €6,50
Salade - €6,50

DESSERTS

Pinalicious - €11,-
Gemarineerde ananas van de grill met yogurttijs en chocolade

Chocoloco - €12,-
Brownie met chocoladesaus

Pornstar Pavlova - €11,50
Pornstar martini, maar dan anders...

Wij vernieuwen en verrijken ons menu regelmatig, zodat we u steeds weer op een aangename manier kunnen verrassen!



THE GASTRO CLUB

LUNCH | DINER | COCKTAILS

Menu

COCKTAIL MENU

Al onze signature cocktails zijn €13,50

MANGO SOUR

grapefruit vodka / mango pure / honing /
limoen / eiwit

WATERMELON WHISPER

watermelon vodka / gin / perzik /
limoen / eiwit

CHERRY KISS

lime vodka / kersen likeur / kersen siroop /
limoen / angostura / suiker siroop / eiwit

WOMAN SMELL

grapefruit vodka / gin / zwarte bes /
kokosnoot / limoen / eiwit

AMMARETTO SOUR

amaretto / whiskey / limoen /
suiker siroop / eiwit

SOUR SUNSET

gin / amaretto / strawperry pure /
limoen / angostura / passionfruit pure

CHILI KISS

tequila / cointreau / strawberry pure /
limoen / chili

GINGER MAI TAI

white / black rum / limoen / amandel /
gember / orange cointreau / angostura

YOGUROTICA

pear vodka / meloen likeur / limoen
siroop / kokosnoot likeur / yoghurt likeur

OLD CHERRY FASHION

bourbon / kersen siroop / angostura

GASTRO CLUB CAKE

bourbon / frangelico / limoen /
cacao likeur / hazelnoot

MR. WASABI

absoluut lime / citroensap / suiker siroop /
komkommer / wasabisaus

KIWI BASIL SMASH

gin / kiwi / basil lime

SOMMELIER'S SECRET

verse jus / vodka / passievrucht / limoen /
perzik / elderflower

TIKI PUNCH

white / black rum / mango pure / limoen /
grenadine / sinaasappel

CLUB COBLER

gin / pisang / sinaasappel / limoen /
suiker siroop / aloe water

BLOOMY GARDEN

tequila / chartreuse / kiwi / elder /
limoen / eiwit

Staat jouw favoriete cocktail niet op de kaart?
Geen zorgen, wij maken hem!



THE GASTRO CLUB

LUNCH | DINER | COCKTAILS

Cocktails



WIJNKAART

MOUSSEREND

DECORDI, SPUMANTE SEL.21 MILLESIMATO

 **2024** Trebbiano / Garganega - €28,-

CAVA MANOS BRUT

 Macabeo / Parellada / Xarel -lo / Chardonnay - €35,-

BEURTON & FILS RÉSERVE 424 BRUT

 Pinot Noir / Chardonnay / Pinot Mineur - €75,-

BEURTON & FILS RÉSERVE 424 DEMI-SEC

 Pinot Noir / Chardonnay / Pinot Mineur - €75,-

MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL

 Pinot Noir / Chardonnay / Pinot Mineur - €120,-

MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL ROSÉ

 Pinot Noir / Chardonnay / Pinot Mineur - €130,-

DOM PÉRIGNON BLANC VINTAGE

 **2015** Pinot Noir / Chardonnay - €350,-

LUIS ROEDERER CRYSTAL VINTAGE

 **2015** Pinot Noir - €600,-

ROOD

TENUTA SAN MARCO, PRIMITIVO

 **2023** Primitivo - €26,-

CÀ DEI FRATI, AMARONE DELLA VALPOLICELLA

 **2018** Corvina / Rondinella / Corvinone / Croatina - €125,-

BODEGAS ANADAS, CARE TINTO SOBRE LIAS

 **2024** Garnacha / Syrah - €28,-

EGOMEI, RIOJA DOC TINTO

 **2020** Tempranillo - €55,-

DOMAINE LASSERE ROUGE PRESTIGE

 **2023** Merlot / Cabernet Sauvignon - €25,-

VIGNOBLES VELLAS, WHAT THE DUCK

 **2023** Merlot / Tannat - €30,-

VIGNOBLES VELLAS, MAX LIONS

 **2023** Grenache - €35,-

DOMAINE VALINIÈRE, DOUBLE RIPASSE

 **2022** Syrah / Grenache / Mourvèdre - €75,-

WIT

VILLA LOREN, PINOT GRIGIO

 **2024** Pinot Grigio - €25,-

TENUTA SAN MARCO, CHARDONNAY

 **2024** Chardonnay - €28,-

CÀ DEI FRATI, LUGANA DOC BROLETTINO

 **2023** Turbiana - €50,-

SEÑORIO DE INIESTA, TIERRA DE CASTILLA

 **2024** Sauvignon Blanc - €28,-

BODEGAS CERROSOL, VERDEJO, RUEDA

 **2024** Verdejo - €30,-

VALENCISO TEMPRANILLO BLANCO

 **2022** Tempranillo Blanco - €60,-

VIGNOBLES VELLAS, MEDUSA

 **2024** Viognier - €38,-

JOHANNES EGBERTS SPÄTLESE SÜSS

 **2023** Riesling - €28,-

WEINGUT HANNES SABATHI, CA 66

 **2022** Chardonnay - €42,-

ROSÉ

SAN MARZANO, IL PUMO ROSATO

 **2024** Negroamaro - €28,-

BODEGAS ANADAS, CARE SOLIDARITY ROSÉ

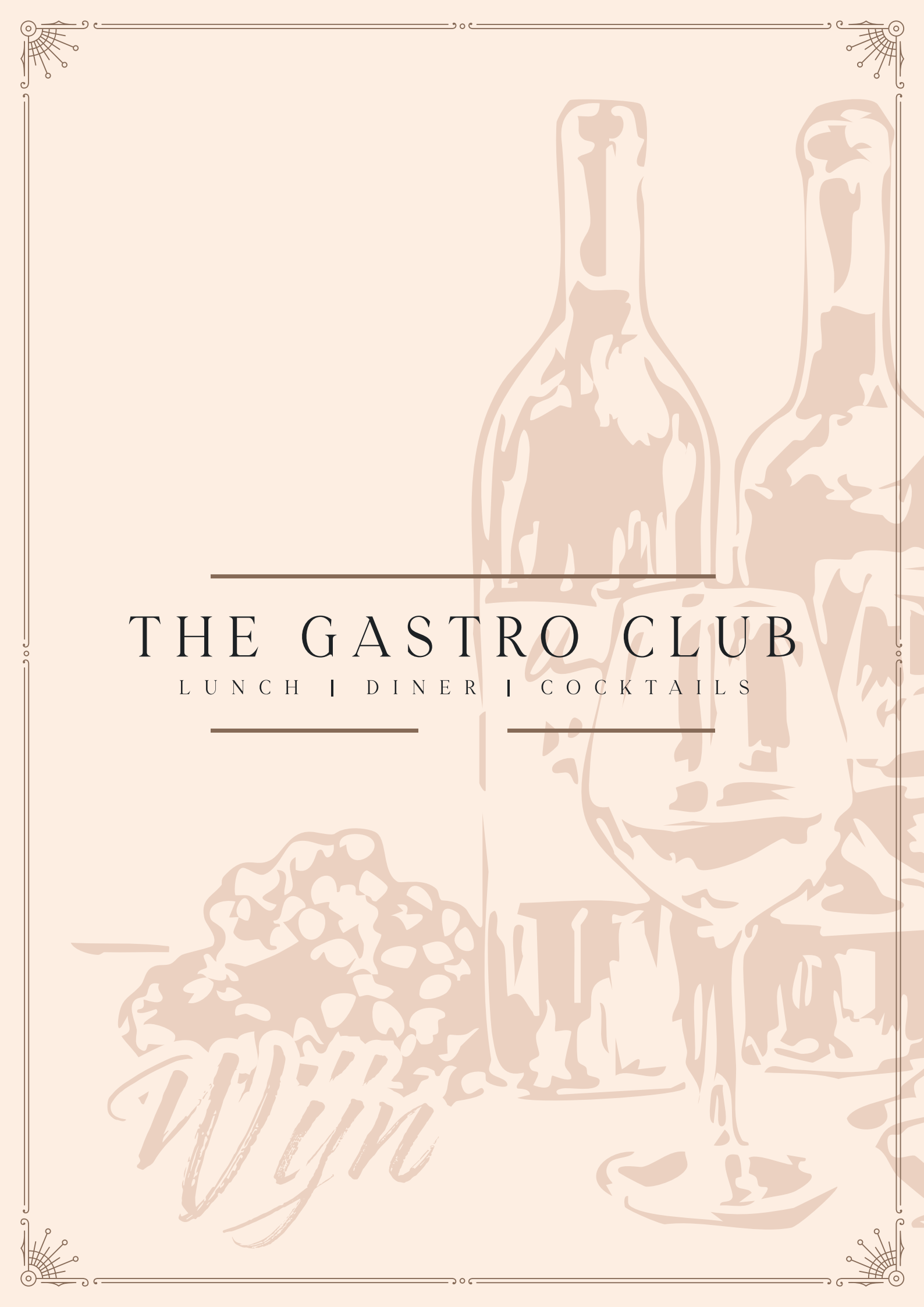
 **2024** Tempranillo / Cabernet Sauvignon / Merlot - €30,-

LES BORIES, SYRAH ROSÉ

 **2024** Syrah - €25,-

TORPEZ À SAINT-TROPEZ

 Syrah / Grenache / Cinsault / Tibouren - €52,-



THE GASTRO CLUB

LUNCH | DINER | COCKTAILS

Vign