

OAK34
LUNCH & DINER MENU
NL



SMOAKE(D) MEAT EVERYDAY

**FANCY WINES
&
DELICIOUS BEER**

(FIND THE ENGLISH MENU IN THE BACK)



SOFT DRINKS



Pepsi	3.3
Pepsi Max	3.3
Sourcy Red	3.3
Sourcy Blue	3.3
Lipton Ice Tea Sparkling	3.5
Lipton Ice Tea Green	3.5
Sisi	3.5
7up	3.3
Rivella	3.5
Royal Club Ginger Ale	3.5
Royal Club Tonic	3.5
Royal Club Bitter Lemon	3.5
Royal Club Cassis	3.5
Royal Club Jus d'Orange	3.5
Royal Club Applejuice	3.5
Royal Club Tomato Juice	3.5



Organic Ginger Beer	5.5
---------------------	-----



Fever Tree Tonic	4.5
------------------	-----



*(Indian, Mediterranean, Clementine
or Raspberry & Rhubarb)*



LIQUORS

7



Amaretto	
Kahlúa	
Bailey's	
Sambuca	
Limoncello	
Cointreau	
Campari	



GENEVER



Bols Jonge Genever	6
Bols Barrel Aged Genever	7
Bols 1820 Original Genever	8



TEQUILA & MEZCAL



Don Julio Blanco	7
Don Julio Reposado	8
Don Julio Añejo	10
Don Julio 1942	25



Casamigos Blanco	8
Casamigos Reposado	9
Casamigos Joven Mezcal	10



Patron Silver	8
Patron Reposado	9
Patron Añejo	10



WARME DRINKS

Ristretto	3.2
Espresso	3.2
Doppio	5
Coffee	3.2
Espresso Macchiato	4.5
Cappuccino	3.5
Flat White	5
Caffè Latte	4.5
Latte Macchiato	4.5

Fresh Ginger Tea	4.5
Fresh Mint Tea	4.5
Pucca Tea	4

Hot Chocolate	4
Syrup or whipped Cream	+0.5

Iced Coffee	5
-------------	---

SPECIALE KOFFIES 9

Irish Coffee	
Italian Coffee	
Spanish Coffee	
French Coffee	
Bailey's Coffee	

COFFEE TREATS 6

Carrot Cake	
Red Velvet Cake	
Key Lime Cheesecake	
Cookie Jar	

COGNAC

Rémy Martin VSOP	9
Rémy Martin XO	25

GRAPPA

Nonino Moscato	7
----------------	---

RUM

Havana Club 3 Años	6
Havana Club Especial	7
Havana Club 7 Años	8

Zacapa Solera 23 Años	20
-----------------------	----

VODKA

Absolut Vodka	7
---------------	---

WIJNEN

HUIS WIJNEN

WIT

Chardonnay Chiloé Loncomilla Valley CL	5.7 / 28.5
Sauvignon Blanc Chiloé Loncomilla Valley CL	5.7 / 28.5

ROOD

Cabernet Sauvignon Chiloé Loncomilla Valley CL	5.7 / 28.5
Merlot Chiloé Loncomilla Valley CL	5.7 / 28.5

ROSÉ

Grenache Cap Gris Languedoc FR	6.5 / 32.5
Grenache Noir, Cinsault, Syrah M. Chapoutier Rhône FR	8 / 40

OPEN WIJNEN

WIT

Pinot Grigio Pasqua Veneto IT	6.5 / 32.5
Verdejo El Coto Rioja ES	7 / 35
Viognier Julio Bastos Alentejo PT	8 / 40
Riesling Trocken Schloss Reinhartshausen Rheingau DE	8.5 / 42.5
Riesling Lieblich Peter & Peter Mosel DE (Sweet)	6.5 / 32.5

ROOD

Pinot Noir Couveys Languedoc FR	7 / 35
Malbec Bodega Sottano Mendoza AR	7.5 / 37.5
Tempranillo El Coto Rioja ES	7.5 / 37.5
Corvina Pasqua Valpolicella IT	8 / 40
Primitivo Pasqua Puglia IT	8.2 / 41

PORT

ROOD Dow's Ruby Masterblend	6
TAWNY Dow's Tawny Masterblend	7
WIT Dow's White Port	6
LBV Dow's Late Bottled Vintage	9



CLASSICS

CAIPIRINHA	12
Cachaça 57, lime juice, brown sugar	
PALOMA	13
Don Julio Blanco, grapefruit, lime juice, tajin	
CUBA LIBRE	12
Havana Especial, lime juice, cola	
NEGRONI	14
Beefeater Gin, Campari, Carpano Antica Formula	
MAI - TAI	13
Havana Especial, Havana 3 Años, Tripple Sec, pineapple juice, almond syrup	
MOJITO	11
Havana 3 Años, lime, mint, brown sugar	
MOJITO FRUIT	12
Fruit of the season: vraag onze collega	
LONG ISLAND ICED TEA	14
Absolut Vodka, Tripple Sec, Havana 3 Años, Beefeater Gin, Don Julio Blanco, Lime, Cola	
ESPRESSO MARTINI	14
Absolut Vodka, Kahlúa, vanilla, fresh coffee	

SIGNATURE COCKTAILS

SMOAKY NEGRONI	15
Casamigos Mezcal, Carpano Antica Formula, Campari	
SEX ON THE MARKT	12
Absolut Vodka, Bols Peach, orange juice, cranberry juice, grenadine	



SOURS *(allen bevatten ei)*

PORNSTAR MARTINI	15
Absolut Vodka, Passoa, fresh passion fruit, passion fruit puree, lime, vanilla, egg, cava	
CRANBERRY SOUR	14
Beefeater Gin, St. German, cranberry juice, lime juice, simple syrup, egg	
WHISKEY SOUR	12
Writer's Tears Irish Whiskey, lime juice, simple syrup, egg	

ALCOHOL VRIJE COCKTAILS

9

Mai - Tai Non Alcoholic	
No Sex on the Market	
Nojito	

GIN & TONICS

Aviation	11
Tanqueray No. 10	12
Tanqueray Sevilla	13
Tanqueray Blackcurrent	13
Hendrick's	12.5
Bobby's	13.5
Sir Edmond	14
Copperhead	14
Copperhead Scarfes	15
<i>(allen geserveerd met Fever Tree Indian, Mediterranean, Clementine of Raspberry & Rhubarb)</i>	
Beefeater & Royal Club Tonic	10

SPRITZERS

9.5

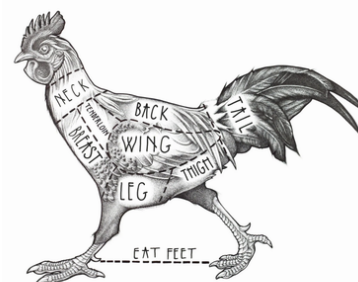
Aperol Spritz	
Italicus Spritz	
Campari Spritz	
Limoncello Spritz	
Eldervlower Spritz	
Passion Fruit Spritz	

COCKTAIL OF THE MONTH *(vraag onze medewerkers)*

MAANDELIJKS WISSELENDE COCKTAIL, GEBOREN UIT DE CREATIVITEIT VAN DE LEDEN VAN ONS BAR-TEAM.

De smaak onder invloed van het seizoen, van trends, of simpel ... onder invloed.

Laat je verrassen!



SNACKS

(1200 - 2200)

CHARCUTERIE PLATTER 16.5

Charcuterie plankje van dingesneden vleeswaren, olijven, brood en dip

BREAD 8

Met gemarineerder olijven, smoakey hummus en aioli

WINGS 10

In de smaken:

- Buffalo,
- BBQ or
- Honey Mustard

Geserveerd met crudites van selderij en ranch dip



NACHOS 13

Met jalapeños, kaas, tomaten salsa, guacamole en sour cream

Optioneel voor 4 euro extra:

- Cajun Chicken of
- Pulled Pork



BEER & PARTY PLANK! 24

Met olijven, droge worst, snack assortiment, nachos, brood, worst en rillettes

PORTIE BITTERBALLEN 6 STUKS 8

PORTIE BITTERBALLEN 12 STUKS 14

Met mosterd

PORTIE BORRELMAATJES 6 STUKS 8

PORTIE BORRELMAATJES 12 STUKS 14

Assortiment van gefrituurde snacks

PORTIE VEGETARISCHE BORRELMAATJES 6 STUKS 8

PORTIE VEGETARISCHE BORRELMAATJES 12 STUKS 14

Assortiment van gefrituurde vegetarische snacks (*vegetarisch, niet vegan!*)

JONGE GERIJPTE KAASBLOKJES 6

Met mustard

JALAPEÑO POPPERS 8

Jalapeño peper, gevuld met roomkaas, gepanneerd en gefrituurd, met chili sauce

CHICKEN TENDERS, 6 STUKS 10

Crispy chicken strips met sriracha mayonnaise

PORTIE FRIET 5.5

Met mayonnaise



(FIND THE ENGLISH MENU IN THE BACK)

LUNCH

(1200 - 1600)

MARKT CLASSICS

Uitsmijter met ham & kaas	13
Brioche bol gezond (Met ham, kaas en groente)	11
1 Croquette met Brood	10
2 Croquettes met Brood	14

BAGELS *(wit of bruin brood)*

14

SMOKED SALMON

met mierikswortelroomkaas, kapper appel en komkommer

PORK BELLY

Met coleslaw, BBQ- sauce en popcorn

SMOKED CHICKEN FILET

Met honey mustard sauce, coleslaw en pecannoten

GOAT CHEESE

Met gegrilde pompoen, chimichurri, guacamole en pesto

SANDWICHES

HOT PASTRAMI

15

Pastrami, kaas en Sauerkraut, geserveerd met Thousand Island

GRILLED HAM & CHEESE

12

Brioche, ham & kaas, uitsmijter en ketchup

PULLED PORK

15

Brioche, coleslaw en BBQ- sauce

QUESADILLAS *(met tomaten salsa, guacamole & sour cream)*

14

CAJUN CHICKEN

Met rode ui, jalapeños en cheddar cheese

SHRIMP

Met zongedroogde tomaat en cheddar cheese

MUSHROOM

Met spinazie en geitenkaas

PULLED PORK

Met cheddar cheese (met of zonder jalapeños)

SOUP

9

HUISGEMAAKTE SEIZOENSSOEP

Vraag onze collega (vegetarische optie mogelijk)

LUNCH

(1200 – 1600)

SALADES

18

PORK BELLY SALAD

Met zachtgegaard buikspek, coleslaw, sweet relish en BBQ – sauce

CLASSIC CAESAR SALAD

Met parmezaan kaas, hardgekookt eitje, ansjovis, brioche croutons en Caesar dressing

Maak je keuze uit:

- Geitenkaas,
- Gamba of
- Kip

WARM

GEGRILDE DIAMANTHAAS

13.5 / 100gr.

(Kan besteld worden vanaf 150gr. in stappen van 50gr.)

Met friet, salade en pepersaus

SPARERIBS

29

Geserveerd met corn on the cob, coleslaw en friet

Maak je keuze uit:

- Smokey BBQ Ribs, waarbij de smoker de smaak van het vlees bepaalt
- Sticky Cherry Coke Glaze Ribs, waarbij de glaze de smaak het meest bepaalt

100% BEEF BURGER “À LA CHORIZO”

23

Met cheddar cheese, piccalili, coleslaw, gefrituurde uienringen en friet

THE MOAB: MOTHER OF ALL BURGERS

28

De Chorizo Burger, maar met buikspek & pulled pork!!!

FISH BURGER VAN CRISPY GAMBA

21

Met wakame salade en mango salsa op een brioche bol,

Geserveerd met zoete aardappel friet en coleslaw

AVOCADO BURGER

21

Met tomaten salsa, cheddar cheese, sla en zoete aardappel friet

CEDAR SMOKED ZALM FILET

25

Met smokey garlic mashed potato,

gegrilde pruimtomaat, groene asperges en kreeftenboter

SIDES

Portie friet 5.5

Zoete aardappel friet 8

Portie coleslaw 5.5

Corn on the cob 5



DOUBLE DUTCH BEEF

Double Dutch Beef van Meatstreet is een bijzondere selectie rundvlees van Hollandse dubbeldoel koeien. Want één van de beste soorten rundvlees komt gewoon uit ons eigen Holland. Rundvlees van dubbeldoel koeien, zoals het Holstein-ras. De dubbeldoel koe is een belangrijke producent van melk én vlees. Nadat deze koeien diverse keren hebben gekalfd neemt de melkproductie af en krijgen ze circa 120 dagen een speciaal, rijk voedingsprogramma, waardoor de marmering in de vleesspier en de vetbedekking op het vlees toeneemt.

Puur Hollands

Hechte samenwerking met de slachter maakt dat we Double Dutch vlees kunnen selecteren uit de beste dubbeldoel koeien die er beschikbaar zijn. Gegarandeerd van Hollandse bodem en geselecteerd op basis van belangrijke criteria als gewicht, marmering, vetbedekking, rijpheid en bevreemdheid.

De smaak dan dubbeldoel koeien

De smaak van Double Dutch Beef is rond, grasachtig, en toegankelijk. Verantwoord vlees uit de melkveehouderij. De melkkoe is een belangrijke producent van melk én vlees. Vandaar de naam dubbel-doel-koe. Heerlijk dooraderd met vet. Doordat de melkkoeien zich lang gevoed hebben met Hollandse grassen zit het vlees boordevol smaak. Het unieke voedingsprogramma na de melkperiode zorgt voor het speciale karakter.

Verantwoorde keuze

Double Dutch Beef scoort hoog qua duurzaamheid. Vlees van koeien die eerst melk hebben gegeven, om vervolgens een tweede bestemming te krijgen als 'leverancier' van heerlijk mals en sappig vlees met een ronde, ietwat grasachtige en zéér toegankelijke smaak. 'Zonder foodmiles' en 'met smaakgarantie'

MENU OAK – 41

(1700 – 2200)

VOORGERECHTEN

ZACHT GEGAARD BUIKSPEK

Met een huisgemaakte zuurkool bitterbal,
BBQ glaze en mizuna salade

“LOUISIANA” SEAFOOD GUMBO

Seafood gumbo met gambas en crab

HOOFDGERECHTEN

GEGRILDE DIAMANTHAAS (200gr.)

Met haricot verts en spekjes, jacket potato
en een saus naar keuze

CEDAR SMOKED ZALM FILET

Met smokey garlic mashed potato, gegrilde pruim tomaat,
groene asperges en kreeftenboter

DESSERTS

KEY LIME CHEESECAKE

Op een bodem van Bastogne, citrus-toffee-saus
en mango sorbet

RED VELVET BROWNIE

Met witte chocolade ganache, gecarameliseerde pecannoten,
marshmallows en Oreo roomijs

“ HAUTE DE BBQ ” – 59.5

5 Gangen Chef's – specials verrassings menu.

Ervaar alle kanten van Oak34: Dry ager, BBQ en “low & slow” smoker.

(Dit menu kan enkel per volledige tafel besteld worden)

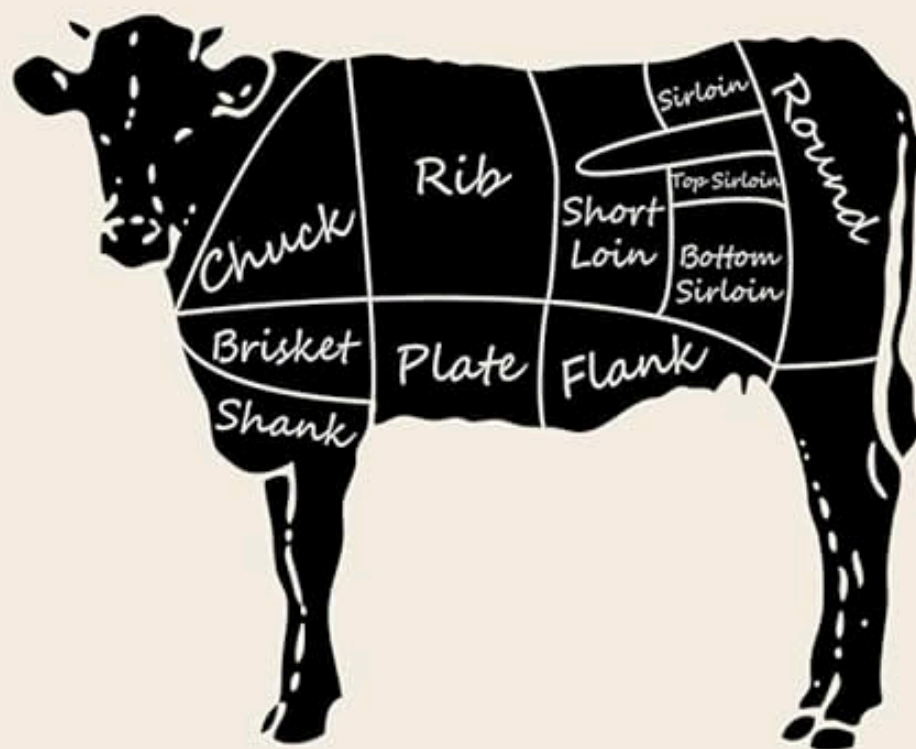
Wijn arrangement 34

Bier arrangement 34

Kaasplankje in plaats van dessert +4

THE KITCHEN COLLECTION

BEEF CUTS



CHUCK

7 Bone Steak	
Chuck Eye Roast	
Top Blade Steak	
Shoulder Petite	
Short Ribs	

RIBS

Rib Eye Steak	
Rib Eye Roast	
Rib Steak	
Rib Roast	
Back Ribs	

SHORT LOIN

T-Bone Steak	
Porterhouse Steak	
Strip Loin	
Filet Mignon	
Top Loin Steak	

SIRLOIN

Top Sirloin	
Tri Tip Steak	
Tri Tip Roast	
Tenderloin Steak	
Sirloin Steak	

ROUND

Eye Round	
Round Steak	
Bottom Round	
Rump Roast	
Tip Steak	

BRISKET

Brisket Cut	
-------------	--

SHANK

Shank Cut	
Foreshank Cut	

PLATE

Skirt Steak	
Hanger Steak	

FLANK

Flank Steak	
-------------	--

OTHER CUTS

Stew Beef	
Cubed Beef	
Ground Beef	
Kabobs	

Braise

Grill or Broil

Marinade & Broil or Grill

Pan / Skillet

Roast

Stew

Stir-Fry

VOORGERECHTEN

(1700 - 2200)

ZACHT GEGAARD BUIKSPEK 14

Met een huisgemaakte zuurkool bitterbal, BBQ-glaze en mizuna salade

STEAK TARTAAR (90gr.) 14

Met zuurdesem toast, gerookte mayonaisse en paprika relish

“LOUISIANA” SEAFOOD GUMBO 12

Seafood gumbo met gamba en krab

CLASSIC CAESAR SALAD 13

Met parmezaan, hardgekookt eitje, ansjovis, brioche croutons en Caesar dressing

Maak je keuze uit:

- Geitenkaas,
- Gamba, of
- Kip

WORTEL TARTAAR 11

Gerookte wortel met geroosterde brioche, salsa verde en paprika relish

BROOD 8

Met gemarineerde olijven en SMOAKEY hummus en aioli

QUESADILLAS (met tomaten salsa, guacamole & sour cream) 14

CAJUN CHICKEN

Met rode ui, jalapeños en cheddar cheese

SHRIMP

Met zongedroogde tomaat en cheddar cheese

PADDENSTOEL

Met spinazie en geitenkaas

PULLED PORK

Met cheddar cheese (met of zonder jalapeños)

HUISGEMAAKTE SEIZOENSSOEP 9

Vraag onze collega voor de smaak van het seizoen!

(Vegetarische optie mogelijk)

HOOFDGERECHTEN

(1700 - 2200)

OUR MEAT CUTS

WAGYU SPECIAL

90

200gr. Wagyu steak,

Geserveerd met seizoensgroenten en friet.

(Wij bereiden onze Wagyu enkel medium rare)

GEGRILDE BEEF RIB EYE

3 WEKEN GE-DRY-AGED

17.5 / 100gr.

(Kan besteld worden vanaf 200gr., in stappen van 50 gr.)

Met seizoensgroenten, friet

en een saus naar keuze

GEGRILDE DIAMANTHAAS

13.5 / 100gr.

(Kan besteld worden vanaf 150gr., in stappen van 50gr.)

Met haricot verts, jacket potato

en een saus naar keuze

- - T O / S H A R E E - -

GEGRILLDE CÔTE DE BOEUF

4 WEKEN GE-DRY-AGED

12 / 100gr.

(Kan besteld worden vanaf 900gr., in stappen van 100gr.)

Met seizoensgroenten, friet

en twee sauzen naar keuze

(Bereiding circa 30 tot 45 min., dus bestel niet in haast)

AGING EXPERIENCE:

"WE LOOOVE AGING!!!"

110

Gegrilde en gerijpte rib eye om te delen (of niet)

300gr. van 3 weken & 300 gr. van 6 weken dry aged

Met seizoensgroenten, friet

en twee sauzen naar keuze

(Bereiding circa 30 tot 45 min., dus bestel niet in haast)

BBQ PLATTER OF AWESOMENESS

An adventure in BBQ land!

39,5 p.p.

Gegrilde en gerijpte rib eye, Smokey Spareribs,

100% Beef Burger "a la Chorizo"

en zacht gegaard Buikspek

(Kan besteld worden vanaf 2 personen, prijs is p.p.)



BRISKET FRIDAY

FRIDAYS ONLY...
DUHHHHHHH!

Coleslaw	5.5
Portie friet	5.5
Zoete aardappel friet	8
Corn on the cob	5
Jacket potato	5
Smokey garlic mashed potato	6
Crispy mac & cheese balls met tomaten salsa	8



GET SAUCY



- Peppersaus.....
- Beurre maître
d'hôtel.....
- Bearnaise.....
- Chimichurri.....



S
I
D
E
S

HOOFDGERECHTEN

(1700 - 2200)

BURGERS

100% BEEF *BURGER* "A LA CHORIZO" 23
Juicy & Spicy!

Met cheddar cheese, piccalilli,
coleslaw, gefrituurde uienringen en friet

the MOAB: MOTHER OF ALL *BURGERS* 28

De "porked-up" Chorizo Burger

Met buikspek & pulled pork

W O A H M O M M A ! ! !

**CRISPY GAMBA
FISH *BURGER*** 21

Met een wakame salade
en mango chutney

Geserveerd op een brioche
bol, met zoete aardappel
friet en coleslaw

GEGRILDE VERSE TONIJN 28

Met bimi, cherry tomaat,
gegrilde aardappeltjes en chimichurri

CEDAR SMOKED ZALMFILET 25

Met smokey garlic mashed potato,
gegrilde pruim tomaat, groene asperges en
kreeftenboter

AVOCADO *BURGER* 21

Met tomaten salsa,
cheddar cheese, sla
en zoete aardappel friet

**VEGETARISCHE
CHILI SIN CARNE** 20

Crispy mac & cheeseballs, met
chili sin carne, gegrilde tomaat en bimi

PORK

SPARERIBS 29

• **SMOKEY :**

smokey, puur, vlees. De smoker bepaalt de smaak.

• **STICKY:**

Sappig, zoet en plakkerig. De glaze bepaalt de smaak.

GEROOKTE VARKENSWANGEN 26

Met zachtgegaard buikspek
en zoete aardappel & paprika gratin



**LEMON & THYME
"SODA CAN" CHICKEN** 24

Met coleslaw, friet,
en BBQ- saus

(FIND THE ENGLISH MENU IN THE BACK)

NAGERECHTEN

9,5

(1700 - 2200)

CARROT CAKE

Met Bailey's icing en kaneel roomijs

RED VELVET BROWNIE

Met witte chocoladeganache, gecarameliseerde pecannoten, marshmallows en Oreo ice-cream

CHOCOLATE CHIP COOKIE SUNDAE

Met salty caramel en vanille roomijs

KEY LIME CHEESECAKE

Op een Bastogne bodem, citrus toffee saus en mango sorbet

CHEESY

15

Selectie van 4 Bourgondische kazen

- *Oud Rotterdamse Brokkelkaas*
- *Cru des Fagnes*
- *Époisses*
- *Pas de Bleu*

SPECIALE KOFFIES

9

Irish Coffee

Italian Coffee

Spanish Coffee

French Coffee

Bailey's Coffee