

TRYS

GOOD MOOD FOOD

Proef onze
heerlijke
huisgemaakte
Sangria op basis
van rode wijn of
cava



Onbeperkt
wereldtapas

Save water
drink Sangria

Cocktails and
Wine

Worry less eat
more Trys

Welkom bij Tres Tapas

Bij ons draait alles om gezellig samen eten, delen en genieten van de lekkerste tapas! Onze menukaart biedt een ruime keuze aan smaakvolle, ambachtelijk bereide gerechtjes uit verschillende wereldkeukens.

Wij adviseren om twee tot drie gerechtjes per persoon per ronde te bestellen. Vanaf acht personen twee gerechtjes per persoon.

Wil je je laten verrassen? Kies dan voor een verrassingsronde, waarbij onze chefs een selectie voor je samenstellen.

Maak je avond compleet met onze geselecteerde wijnen, een verfrissende cocktail of een huisgemaakte Sangria.

Naast deze menukaart hebben we ook een speciale kidskaart met tapasgerechtjes, afgestemd op de jongste gasten!

Geniet, proef en beleef een avond vol smaak!

Eet smakelijk!

Volwassenen en 13+	41,70 p.p.
8 t/m 12	17,80 p.p.
4 t/m 7	12,50 p.p.
0 t/m 3	Gratis

**MAAK KENNIS MET ONZE
ANDERE CONCEPTEN**



Wist je dat je zelfs bij Tres kan blijven slapen?

Kijk op www.tresboutiquehotel.nl



CHEF'S SPECIAL

Elke maand ontdekken we de smaken van een ander land. Laat je verrassen door de chef. Vraag je gastheer/-vrouw naar het land van deze maand

BROODMANDJE

Versgebakken breekbrood, geserveerd met huisgemaakte aioli, pesto-mayonaise en romige cocktailsaus

BEEF TATAKI

Kort geschroeid en dingesneden rundvlees, geserveerd met een frisse ponzu-dressing en edamame

TR3S CARPACCIO

Dun gesneden rundvlees, Parmezaanse kaas, pitten melange, rucola en een vleugje truffelmayonaise

PINCHO'S CARPACCIO

Pincho's met smaakvolle carpaccio tartaar, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise

PINCHO'S BRUSCHETTA

Pincho's met tomaat, ui, fris kruidige basilicum, peterselie en balsamico glaze

PINCHO'S BRIE

Pincho's met romige brie, walnoten en vijgencompote

MELOEN MET HAM

Dingesneden serranoham, cantaloupe en galiameloen

CALIFORNIA CRUSHI

Gefrituurde sushi met surimi, Japanse omelet, en wasabi, een originele twist op traditionele sushi

GARNALENCOCKTAIL

Hollandse garnalen op een bedje van knapperige sla, geserveerd met cocktailsaus, tomaat en verse peterselie

STEAK TARTAAR

Mals rundvlees verrijkt met kappertjes, huisgemaakte aioli, knapperige brioche en een gekookt ei

CAESAR SALADE

Romaine sla met malse kip, krokante croutons en geraspte Parmezaanse kaas, gekookt ei, knapperige spekjes, geserveerd met een klassieke Caesar-dressing

WATERMELOEN & FETA SALADE

Frisse salade met verse watermeloen, feta en rucola, op smaak gebracht met verse munt, rode ui, balsamico en een melange van pitten

TUNA CRUNCH CRACKER

Krokante dumpling met Aziatisch gemarineerde tonijnblokjes, wasabi mayonaise, wakame, pickled groenten en gebakken uitjes

KOUD

VIETNAMESE LOEMPIA

Vegetarische loempia, geïnspireerd door de Vietnamese keuken met chili-saus

MISO SALMON

Zachtgegaarde zalm in misoglaze, met zoetzure groenten, edamame en knapperige crumble

CATALAANSE TOMATENSOEP

Authentiek Catalaans recept vol pure en rijke smaken

SOTO AYAM

Klassieke Indonesische Soto ayam met taugé, rijst, ei, bosui en krokant gebakken uitjes – rijk aan smaak

NACHO'S

Kruidige tortillachips overgoten met gesmolten cheddar, tomatensalsa, crème fraîche en verse bosui

PHILLY CHEESE STEAK

Malse biefstuk, dun gesneden, op een zacht briochebroodje met gekarameliseerde rode ui en romige gesmolten kaas

KNOFLOOKCHAMPIGNONS

Ovengebakken champignons met zwarte olijven, tomaat en kruidenboter, gegratineerd met Parmezaanse kaas

FRIETJE MAYO

Krokante Franse frieten geserveerd met romige mayonaise

GAMBA PIL PIL

Gepelde gamba's bereid met olijfolie, knoflook, rode peper en knapperig brood

PEPERSTEAK

Malse kogelbiefstuk van de grill, geserveerd met een romige pepersaus en crumble van groene kruiden

CRISPY SHRIMPS

Gefrituurde garnalen met citroen, huisgemaakte Piri Piri mayonaise en verse peterselie

PAELLA

Spaanse rijstschotel met zeevruchten, paprika en saffraan. Een Spaanse klassieker, rijk van smaak en karakter

RISOTTO VERDE

Romige risotto met Parmezaanse kaas, groene asperges, doperwten, verse kruiden en een vleugje citroenolie. Zomers, licht en vol smaak

GEITENKAAS

Ovengebakken geitenkaas met spek, sesam en honing

KOREAN FRIED CHICKEN

Tempura kip, geserveerd met ingelegde groenten, pinda en sesam

USA- BURGER

Rundvleesburger op een zachte brioche bun, belegd met cheddar, rode ui, frisse sla, augurk en BBQ-saus

WARM

SWEET POTATO FRIES

Krokante zoete-aardappelfrietjes, geserveerd met truffelmayonaise, verse peterselie en Parmezaanse kaas

OMA'S GEHAKTBAL

Traditionele gehaktbal in huisgemaakte jus, met aardappelpuree en groene kruiden crumble

KOREAN STREET ROLL

Koreaanse sushirol met gemarineerde tofu, Aziatische groenten, sesamdressing en afgewerkt met krokante uitjes

KIPSATÉ

Kipspies geserveerd met nasi, kroepoek, atjar en gebakken uitjes

MEDITERRANE DORADE

Doradefilet met tomaten-antiboise, knoflookolie en crumble van groene kruiden

SPARERIBS

Zachtgegaard, gelakt met BBQ-saus en afgearneerd met bosui en sesam

CHORIZO KROKET

Knapperige chorizo-kroket, geserveerd met huisgemaakte aioli

CHICKEN TERIYAKI

Malse kippendij met wokgroenten, basmatirijst en teriyaki

CHILI SIN CARNE

Chili van bonen, tomaat en paprika – kruidig en plantaardig. Geserveerd met tortillachips, crème fraiché en verse peterselie

CROQUETA DE GAMBA

Garnalenkroket met frisse venkelsalade en citroenmayonaise

TR3S SCHNITZEL

Knapperige schnitzel geserveerd met frisse cranberrysaus, citroen en verse peterselie

GYOZA

Kipdumpling met lente ui, sesam en teriyaki saus

KAASKROKETJES

Kaaskroketjes gevuld met smeùige kaas en een vleugje rucola

CRISPY CORNDOG

Amerikaanse klassieker met een twist – krokante corndog, TR3S-mayonaise en tomaten crumble

CAMEMBERT BITES

Zacht gekruide camembert, krokant gebakken en geserveerd met vijgenjam

CAKEBESLAG

Een combinatie van cookie dough, lange vingers en chocopops

TR3S APPEL CRUMBLE

Warme appel met een krokante crumble en vanille room ijs

MONCHOU

Luchtig roomkaasdessert met Bastogne crumble en kersen als topping

PASSION FRUIT CRÈME BRÛLÉE

Zomerse crème brûlée met een vleugje passievrucht en een goudbruine suikertopping. Licht, fris en elegant

SORBET

Verse fruitsalade met mangosorbet en aardbeiensaus

PISTACHE TIRAMISU

Tiramisu met een twist – luchtige mascarpone, krokante pistache en zachte biscuit

LEMON CHEESECAKE

Frisse citroenroom op een bodem van koekcrumble, verse munt, vers rood fruit. Romig en heerlijk zomers

FROZEN CHOCOLATE CHIP

Cookie dough gevuld met romig vanille-ijs, omhuld met knapperige chocoladekoekjeskruiden en gouden siroop

CHURROS

Een traditioneel Spaans gerecht van goudbruin gebakken deeg, bestrooid met kaneelsuiker, caramel en poedersuiker

LAVA CAKE

Zachte cake met een verrassend vloeibare chocoladekern, onweerstaanbaar genieten

TRIO VAN IJS

Zomerse smaken van citroen, mango en sangria in een verfrissende combinatie


DUBAI DESSERT

De TikTok trend met rijke chocolade, pistache en krokante kadayif

DAME BLANCHE

Vanille roomijs, chocoladesaus en pindacrumble

 Spicy

 TR3S Favorite

 Vega

Scan en bekijk de
allergenenkaart 

