

TRYS

menu

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. Voor gezelschappen vanaf acht personen hanteren wij twee gerechtjes per persoon per ronde

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+	42,70 p.p.
8 t/m 12	18,80 p.p.
4 t/m 7	13,50 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

Laat je verrassen door één van de unieke gerechten, samengesteld door onze chef. Vraag je gastheer/-vrouw naar de specials van vandaag

BROODMANDJE 🌿

Versgebakken brood met huisgemaakte aioli en mediterrane olijven

POMPOEN & FETA 🌿🍂

Pompoenblokjes met veldsla, rode ui, feta en pompoenpitten in een honing-tijm dressing

BEEF TATAKI 🍷

Dungesneden rundvlees, licht geschroeid en geserveerd met edamame, sesam en een frisse ponzu-dressing

TR3S CARPACCIO 🍷

Dun gesneden rundvlees met Parmezaanse kaas, pittenmelange, rucola en truffelmayonaise

PINCHO'S CARPACCIO

Pincho's met carpaccio tartaar, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise

PINCHO'S BRUSCHETTA 🌿

Pincho's met tomaat, rode ui, basilicum, balsamico glaze en verse peterselie

PINCHO'S BRIE 🌿🍂

Pincho's met brie, pecannoten en vijgencompote

SALMON TOAST

Crostini uit de oven met frisse zalmtartaar, romige roomkaas en dille

MELOEN & HAM 🍷

Dungesneden serranoham met cantaloupe en galiameloen

CALIFORNIA CRUSHI

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

STEAK TARTAAR 🍷

Klassieke steak tartaar met mosterdmayonaise, eidooiercrème en toast

RODE BIET & GEITENKAAS 🌿

Rode biet met zachte geitenkaas, walnoten, rucola en balsamico dressing

TUNA TOSTADA 🍷

Tostada gevuld met tonijn, guacamole, chipotlemayonaise en gepofte rijst

KOUD

VIETNAMESE LOEMPIA 🌿

Vegetarische loempia, geïnspireerd door de Vietnamese keuken en geserveerd met chilisaus

CATALAANSE TOMATENSOEP 🍷🌿

Authentieke Catalaanse soep, rijk aan pure en volle smaken

ZALMFILET

Gebakken zalm met beurre blanc en krokante aardappel

MOSTERDSOEP 🌿

Romige soep van grove mosterd en prei

NACHO'S 🌿

Tortillachips met warme cheddar, tomatensalsa, guacamole en bosui

KNOFLOOKCHAMPIGNONS 🍷🌿

Ovengebakken champignons met tomaat en kruidenboter, gegratineerd met Parmezaanse kaas

FRIETJE MAYO 🌿

Krokante Franse friet geserveerd met mayonaise

SWEET POTATO FRIES 🌿

Zoete-aardappelfrietjes met truffelmayonaise, peterselie en Parmezaanse kaas

GAMBA'S PIL PIL 🔥

Spaanse klassieker — gamba's in hete olijfolie met knoflook, rode peper en knapperig brood

CRISPY SHRIMPS 🔥

Gefrituurde garnalen met citroen, piri piri mayonaise en peterselie

KIPPASTEITJE 🍷

Bladerdeegpasteitje gevuld met smeùige kippenragout met champignons

CURRY MASALA 🌿

Milde kokoscurry met zoete aardappel, kikkererwten, wortel, groene bonen en basmatirijst

GEITENKAAS

Warme geitenkaas uit de oven, omwikkeld met spek en afgemaakt met honing en tijm

KOREAN FRIED CHICKEN

Krokante kip met een zoet-pittige glaze, ingelegde groenten, pinda en sesam

USA BURGER

Rundvleesburger op briochebrood met cheddar, rode ui, sla, augurk en BBQ-saus

POMPOENRAVIOLI 🌿🍂

Ravioli gevuld met pompoen, geserveerd met pompoen crème, beurre blanc en kruiden crumble

OMA'S GEHAKTBAL

Traditionele gehaktbal in huisgemaakte jus, geserveerd met aardappelpuree

WARM

MINI GYROS

Pita met gekruide kipgyros, tzatziki en peterselie

KIPPENDIJ SATÉ

Gemarineerde kippendij met pindasaus, kroepoek, atjar, bosui en gebakken uitjes

VISPANNETJE

Rijke selectie van vis en zeevruchten in romige saus met groenten en verse kruiden

CHICKEN BURGER

Goudbruin gebakken kippendij op een brioche bun met frisse sla, tomaat en chipotlemayonaise

SPARERIBS

Langzaam gegaarde spareribs gelakt met BBQ-saus en afgemaakt met bosui en sesam

CHORIZOKROKETJES

Smeuïge chorizokroketjes met een huisgemaakte aioli

TR3S SCHNITZEL

Schnitzel met goudbruine korst, geserveerd met champignonroomsaus en verse peterselie

STEAK

Gegrilde steak met kruidenboter en verse peterselie

GYOZA

Japanse dumpling met bosui, sesam en teriyaki

BBQ HOTDOG

BBQ-worst in een zacht hotdogbroodje, afgemaakt met chipotlemayonaise en krokante uitjes

BLOEMKOOL GRATIN

Gratin van bloemkool met Emmentaler en crumble van groene kruiden

RUNDERSTOOF

Langzaam gegaard rundvlees met aardappelpuree, stoofpeer en verse peterselie

KAASKROKETJES

Kaaskroketjes gevuld met smeuïge kaas en een vleugje rucola

BÖREK

Filodeeg gevuld met spinazie en feta, afgewerkt met honing

ARANCINI

Goudbruine risottoballetjes gevuld met bospaddenstoel en truffel, geserveerd met truffelmayonaise

CAKEBESLAG

Een speelse combinatie van cookie dough, lange vingers en chocopops

TR3S APPEL CRUMBLE

Warme appeltaartcrumble geserveerd met vanille-ijs

MONCHOU

Luchtig roomkaasdessert met Bastognecrumble en kersen

CRÈME BRÛLÉE

Klassieker met vanille en een knapperig karamellaagje

SORBET

Verse fruitsalade met mangosorbet en aardbeiensaus

TIRAMISU CLASSICO

De Italiaanse klassieker met mascarpone, zachte biscuit en cacao

BISCOFF CHEESECAKE

Cheesecake van Biscoff met speculaascrumble

CARROT CAKE

Carrot cake met speculaaskruiden en gezouten karamelsiroop

FRENCH TOAST

Warme brioche met kaneelijs, poedersuiker en een vleugje kaneel

TARTELETTE CHOCOLAT

Tartelette gevuld met chocolademousse en gingerbreadcrumble

DUBAI DESSERT

Rijk dessert met chocolade, pistache en krokante kadayif

DAME BLANCHE

Vanille-ijs met warme chocoladesaus en pindacrumble

 Winterse gerechten

 Spicy

 TR3S Favorite

 Vega

 Vegan

DESSERT

Scan en bekijk de
allergenenkaart

