

# STROMING

BAR // KITCHEN // EVENTS



## // WARME DRANKEN

Koffie	3.2
Espresso	3.0
Cappuccino	3.5
Flat White	4.5
Latte Macchiato	3.5
Chai Latte	3.5
Warme Chocolademelk	3.3
Verse Thee (diverse smaken)	3.0
Verse Muntthee	3.5
Verse Gemberthee	3.5

## // SUPPLEMENTEN

Havermelk	0.4
Hazelnootsiroop	0.5
Witte Chocoladesiroop	0.5
Honing	0.5
Slagroom	0.5

## // LEKKERS VOOR BIJ DE KOFFIE

Chocolade churros	8.0
met kaneelsuiker en vanille-ijs	
Holtkamp patisserie	
Appelkruimeltaart	4.6
Vegan chocoladetaart	5.6
Petitfours	2.8
Neem een kijkje in onze gebaksvitrine of vraag ernaar aan onze medewerkers!	

## // FRISDRANK

Sourcy still / sparkling water (20cl)	3.0
Sourcy still / sparkling water (75cl)	6.2
Pepsi cola / Pepsi max	3.2
Lipton ice tea parkling / peach / green / green zero	3.5
Royal Club tonic / bitter lemon / ginger ale / tomatensap	3.5
Fristi / Chocomel / De Appelaere appelsap troebel	3.5
Verse jus d'orange	4.3
Smoothie Mango of Aardbei	5.6

// Russell & Co.

Botanical rose lemonade	4.6
Sicilian lemonade	4.6
Spiced orange lemonade	4.6

// Butcha Kombucha

Ginger & lime leaf	6.6
Raspberry & magnolia	6.6



// Thijs Drinks fruitsappen

Appel en Aarbei	4.6
<i>'Heerlijke fruitige dorstlesser'</i>	

// Double Dutch

Ginger beer	4.6
Pink grapefruit soda	4.6
Indian tonic	4.6
Skinny tonic	4.6
Cranberry & ginger tonic	4.6
Pomegranate & basil tonic	4.6
Cucumber & watermelon tonic	4.6

// PINKY ROSE LEMONADES

**Spiced Lemon & Rose** 4.6

is een fris-pittige frisdrank van citroen, sereh, rozen blaadjes, rode peper en Aziatische kruiden zoals laos en kaffir limoenblad

**Straight Lemon** 4.6

is een frisse fruitdrank van citroen, citroenschil en sereh

**Chili Grapefruit** 4.6

is een licht pittige frisdrank van grapefruit en verschillende pepers

**Floral Ginger & Orange** 4.6

is een zoet-kruidige frisdrank van citroen, sereh, laos, kurkuma, sinaasappel, lavendel en gember

**PINKYROSE**  
FRESH HANDMADE  
LEMONADE



## // ONZE BIEREN

### // BIEREN VAN DE TAP

Birra Moretti Pilsener	4.6%	3.7
Affligem Blond	6.8%	5.5
Texels Skuumkoppe	6.0%	5.0
Dunkelweizen		
Affligem Wit	5.0%	5.5
Oedipus Pais Tropical IPA	4.3%	5.6
Oedipus Mannenliefde saison	6.0%	5.6

### // KRACHTIG EN BLOND

Pornstar Martini Blond	6.5%	4.5
Texels Springtij Blond	7.5%	6.0
Texels Tuunwal Tripel	5.5%	6.0
Oedipus Thai Thai Tripel	8.0%	6.5
Noordt Pomelo IPA	6.0%	6.5
Noordt Blondt	6.0%	6.5
Affligem Tripel	9.0%	5.5

### // RIJK EN DONKER

Affligem Dubbel	6.8%	5.5
Big Belly Aethelstan Porter	10%	7.0

### // FRIS EN FRUITIG

Sol	4.5%	5.5
Birra Moretti Sale di Mare	5.5%	4.2
Affligem Belgisch Wit	4.8%	5.5
Mort Subite Kriek	4.0%	4.5
Liefmans Fruitesse	3.8%	4.5
Desperados	6.0%	6.0

### // BROUWERIJ JOTBIER ETTEN-LEUR

Mennekes Tripel	9.1%	6.0
Heerkes Quadrupel	10%	6.5
Herman NEIPA	6.5%	6.5
BZN Blond	7.0%	5.5

### // NON ALCOHOLISCH

Heineken	0.0%	3.2
Amstel Radler	0.0%	3.2
Paulaner Alcoholfrei 33cl	0.0%	3.5
Affligem Blond	0.0%	4.5
Texels Skuumkoppe	0.0%	4.5

### // PUBLIC FAVORITE !

#### Pornstar Martini Blond

Kun je niet kiezen tussen een speciaal bier of een cocktail? Probeer onze blend voor een unieke smaakbeleving.



## // COCKTAILS & MIXERS

### // GIN & TONIC

<b>Bombay Sapphire, Double</b>	10.5
Dutch cucumber & watermelon met komkommer	
<b>Lady's Bombay Bramble,</b>	10.5
Rose lemonade met rood fruit	
<b>Bombay Citron Presse,</b>	11.0
Double Dutch indian tonic met citroen	
<b>The Botanist Gin, Double</b>	12.0
Dutch pomegranate & basilicum tonic met basilicum	
<b>Hermit, Double Dutch</b>	12.5
indian tonic met zeekraal en grapefruit	
<b>Nolet's, Double Dutch light</b>	13.0
tonic met crispy framboos en citroen	
<b>Sir Edmond, Double Dutch</b>	13.5
light tonic met crispy aardbei en munt	

### // SPRITZERS

Aperol Spritz	7.8
Limoncello Spritz	8.5
St. Germain Spritz	8.5

### // MOCKTAILS

<b>A Mexi-ting</b>	8.5
Seedlip grove, limoen, hibiscussiroop en grapefruit soda	
<b>Pino Lada</b>	8.5
Seedlip spice, limoen, ananassap en kokossiroop	
<b>Tangeray 0.0 gin</b>	
met limoen en indian tonic	8.0

### // COCKTAILS

<b>Classic Mojito</b>	10.5
Bacardi carta blanca, limoen, suiker, munt en soda water	
<b>Whiskey Sour</b>	10.0
Dewars whiskey, citroen, suikerwater en aquafaba	
<b>Dutch Mule</b>	10.0
Ketel 1 Jenever, Angostura bitters, limoen en gemberbier	
<b>Rum punch</b>	9.5
Bacardi carta blanca, ananassap, sinaasappelsap en citroensap	
<b>Espresso Martini</b>	11.0
Vodka 42-below, Kahlua, vanille, espresso en aquafaba	
<b>Paloma</b>	9.5
Tequilla, limoen en grapefruit-soda	
<b>Pornstar Martini</b>	11.0
Vodka 42-below, Passoa, Galliano, passievruchten, limoen, aquafaba en prosecco on the side	
<b>Pornstar Martini Boom 6st</b>	63.0
<b>Pornstar Martini Boom 12st</b>	120.0

### // PUBLIC FAVORITE !

**Pornstar Martini**  
Vodka 42-below, Passoa, Galliano, passievruchten, limoen, aquafaba en prosecco on the side



## // ONZE WIJNEN

### // WITTE WIJNEN

**La Lustrosa Organic** 4.7 /  
Spanje, Cuenca 25.8  
Verdejo  
Wit fruit - tropische vruchten

**Invitation au Sud** 4.9/  
Frankrijk, Pays d'Herault 26.9  
Chardonnay - Chenin Blanc  
Wit fruit - citrus - bloemen

**Ravasqueira Encantado** 5.5 /  
Portugal, Alentejo 30.2  
Alvarinho - Arinto  
Mineraal - tropisch fruit -  
sappig

**Winzer Kreams** 5.8 /  
Oostenrijk, Traisental 31.9  
Gruener Veltliner  
Groene appel - fris

**Domaine Uby Unique** 6.5/  
Frankrijk, Cotes de Gascogne 35.7  
Sauvignon blanc  
Grapefruit - limoen - crispy

**Ken Forrester** 36.5  
Zuid-Afrika, Stellenbosch  
Chenin Blanc Reserve  
Appel - vullend - houtrijping

**Pierre Lavigne, Le Val Dore** 38.5  
Frankrijk, Sancerre  
Sauvignon Blanc  
Elegant - intens - citrus

### // RODE WIJNEN

**La Lustrosa Organic** 4.7/  
Spanje, Cuenca 25.8  
Tempranillo  
Aardbei - pruimen - framboos

**Invitation au Sud** 4.9/  
Frankrijk, Pays d'Herault 26.9  
Grenache, Syrah  
Bramen - bes - framboos

**Ravasqueira Encantado** 5.5/  
Portugal, Alentejo 30.2  
Alicante bouchet - touriga franca  
Sappig - bosfruit - eikenhout

Navarro Correas Privada 5.8 /  
Argentie, Mendoza 31.9

Malbec reserve  
Pruimen - kersen - vanille

Heredad de Baroja Rioja 6.5 /  
Crianza 32.5

Spanje, Rioja  
Temperanillo  
Zwart fruit - rijke afdrank - zacht

Bottega Valpolicella Ripasso 36.5

Superiore, Italie, Veneto  
Corvina - Rondinella  
Geconcentreerd - rood fruit -  
specerijen

Gerard Bertrand Chateau de 39.5  
Villemajou Grand Vin

Frankrijk, Corbieres Boutenac  
Carignan - Grenache - Mourvedre  
Zwart fruit - spicy - koffie - vanille

## // PROSECCO

Lisetto Spumante 6.0/  
Italie, Veneto 30.0

Glera  
Fris - zuiver

## // ROSE WIJNEN

La Lustrosa Organic 4.7/  
Spanje, Cuenca 25.8

Monastrell  
Aardbei - framboos - fruitig

Invitation au Sud 4.9/  
Frankrijk, Pays d'Herault 26.9

Grenache, Syrah  
Citrus - rood fruit - bloemig

## AIX

Provance, Frankrijk 29.5  
Grenache en Cabernet sauvignon  
Bloesem - watermeloen -  
bosaardbei





## //CHAMPAGNE

Moet & Chandon Brut 69.5  
Imperial

Tan  
Pinot Noir - Pinot Meunier -  
Chardonnay  
Elegant - fruitig - citrus



## // SNACKS 11:30 - 23:00

### // SNACKS

Luxe notenmix van 'NOTEN & NOTEN' 	5.0
Gemarineerde knoflookolijven met geroosterde paprika 	5.0
Naanbrood met kruidenyoghurt en rucolapesto 	8.5
Holtkamp ambachtelijke draadjesvleesbitterbal 6st	8.5
Oma Bobs vegan draadjesvleesbitterbal 6 st 	8.0
Oosterse kipsigaren met tom kha kaimayo	9.0

### // PETITE CROQUETTES

#### OMA BOBS

Rendang Croquettes 6st	8.0
Truffel Croquettes 6st 	8.0
Kreeft Croquettes 4st	8.0
Chorizo Croquettes 6st	8.0
Thai green currybites 8st 	8.0
Croquettes mix 10st	13.0

### // BORRELPLANKEN EN MEER 11:30 - 22:00

Borrelplank	20.5	Stroming Deluxe borrelplank	29.5
Naanbrood met smeersels, oude kaas, bruschetta, olijven, bitterballen en kipsigaren		Selectie van de hiernaast genoemde snacks	
Vegaplank 	19.5	Krokante kipgyoza	10.0
Naanbrood met smeersels, nacho's met guacamole, olijven, thai green curry bites en truffelkroketjes		met gyozasaus en tom kha kaimayo	
Seacuterie	24.5	Nacho's	16.0
Naanbrood met smeersels, zalmzalade, pepermakreel, oesters naturel en kreeft croquettes		met pulled chicken, cheddar-guacamole, chilliroomkaas en pico de gallo	
Charcuterie	17.0	Vegan Nacho's 	16.0
Brood met smeersels, diverse hammen, fuet en paté		met Mexicaans vegan gehakt, vegan kaas, guacamole en pico de gallo	
		Oester naturel	4.5
		Oester met sojaparels en passievruchtengel	5.0



## // LUNCH 11:30 - 16:00

### // LUNCH

**Stroming Tosti** 🌿 9.5

Focacciatosti met geitenkaas, honing, appel, spinazie en walnoten

*Supplement bacon 3.5*

**Mortadella** 13.5

Dun gesneden mortadella met stracciatellakaas, pistache en pestomayo

**Spanish Eggs** 🌿 10.5

Drie gebakken eitjes met tomaat, oregano en manchego kaas

*Supplement chorizo 3.5*

**Toast Burrata** 🌿 13.8

Focaccia met burrata, tomaten hummus, gegrilde groenten en basilicum

*Supplement Parmaham 3.5*

**Katsu Sando** 13.5

Oosterse krokante kip met koolsla, ijsbergsla en tonkatsusaus

**Smashed avocado** 🌿 13.0

Toast brood met avocado gekookt ei, granaatappel, zaden en citroenmayo

*Supplement gerookte zalmzalade 3.5*

**Gerookte pepermakreel** 12.8

Oosterse gerookte makreel met atjar, wasabinoten en wasabimayo

**Surf-Turf-Earth** 17.5

Katsu Sando en gerookte pepermakreel op brood en een pastinaaksoepje

**Holtkamp Ambachtelijke**

**Kroketten**

Rundvleeskroket 11.5

2st. op brood met truffelmayo

Mediterraanse groentekroket 11.5

2st. op brood met kerriemayo

### // SOEPEN

**Pastinaak soep** 🌿 9.9

met geroosterde amandelen, dragonolie en foccaciatoast en aioli

**Noordzee vissoep** 11.5

met foccaciatoast en aioli

### // SALADES

**Stromingsalade** 🌿 13.0

met vijgencompote, gemarineerde paddo's, geroosterde pompoen walnoten en zaden  
*supplement burrata 5.5*

## // DINER 17:00 - 21:00

### // STARTERS

<b>Naanbrood</b> 🌱	8.5
met kruidenyoghurt en rucolapesto	
<b>Naanbrood</b> 🌱	9.0
met muhammara, feta, pijnboompitten, granaatappel en olijfolie	
<b>Warme lepelkaas</b> 🌱	11.5
met truffelhoning, cranberry, walnoot en foccaciatoast	
<b>Burratta</b> 🌱	12.5
met meloen en tomaat, olie van lava's en pistachekruim	
<b>Ceviche</b> 🌱	10.0
van Koolrabi met mango en kokos	
<b>Tataki vegan zalm</b> 🌱	12.5
met sesam, ponzu en popcorn van rode biet	
<b>Steak tartaar</b> 🌱	10.0
Aubergine, tomaat en za'atar met gepofte rijst en cress salade	

### // OESTERS

<b>Oester naturel</b>	4.5
<b>Oester met sojaparels</b> en passievrucht gel	5.0

### // BIJZONDERE GERECHTEN

<b>Krokante sprinkhaan</b>	2.5
met wasabimayo	
<b>Krokante softshell crab</b>	12.5
met wasabimayo	

<b>Carpaccio van ribeye</b>	12.5
met krokante kappertjes, Parmezaan, paddenstoelen en truffelolie	
<b>Krokante kipgyzoa</b>	10.0
met gyozasaus en tom kha kaimayo	
<b>Rilette</b>	13.5
van kabeljauw, ansjovis mayo, gepofte spelt en vinaigrette van sinaasappel	
<b>Wasabikroepoek</b>	13.0
met tartaar van tonijn, furikake en wasabimayo	
<b>Ceviche</b>	12.5
van zeebaars met paarse aardappel, palmhart, rode ui en granaatappel	

### // SIDE DISHES

<b>Italiaanse frietjes</b> 🌱	5.5
met Parmezaanse kaas en truffelmayo	
<b>Mexicaanse frietjes</b>	6.5
met pulled chicken en cajun-mayo	
<b>Japanse frietjes</b>	6.5
met kimchi, furikake en mayo	
<b>Hollands frietje mayo</b> 🌱	4.5
<b>Bimi</b> 🌱	6.0
met Teriyakisaus en sesam	

*Kindermenu ? Vraag het aan een van onze medewerkers.*

## // SHARED DINING

### // MEDITERRAANS

- Tagliata Tartufo** 🍷 14.5  
Italiaanse steak met rucola,  
Parmezaan en truffeljus  
*supplement Foie gras 7.5*
- Mejillones al Nero di Sepia** 14.6  
Mosselen met chorizo, zwarte  
tagliatelle en knoflookschuim
- Carrillada Iberica** 🍷 14.2  
Gestooft iberico varkens-  
wang met aardappel-  
truffelpuree, aardappelkaan-  
tjes en jus
- Shakshuka** 🌿 13.5  
Stoverij van zoete aardappel,  
harissa, tomaat en ei met  
kruim van kalamataolijven

### // LATIJNS-AMERIKA

- Picanha** 13.8  
Dungesneden picanhasteak  
met chimichurri
- Solomillo de diamante** 🍷 14.5  
Gegrilde diamanthaas met  
gerookte paprika, zoete ui  
en choronsaus
- Salmon con chile y miel** 🍷 14.5  
Chili-honing glazed zalm  
met avocado-mangosalsa
- Taco vegetariano** 🌿 12.5  
BBQ pulled mushrooms,  
guacamole, pickled rode ui  
en tabasco popcorn

### // (MIDDEN) - OOSTERS

- Korean chicken** 🍷 14.5  
Kippendij met noedelsalade,  
kimchi en sesam
- Thaise risotto** 🌿 13.5  
met gele curry, kokos en  
cashewnoten
- Nasu Dengaku** 🌿 10.0  
Geglanceerde aubergine met  
miso van de grill met  
granaatappel en sesam
- Porc Steak** 15.5  
Oosters gemarineerde porc  
steak met crumble van ui,  
knoflook en peterselie

### // SCANDINAVISCH

- Vegan Wellington** 🌿 15.0  
met rode bietensalade,  
dragon olie en jus van  
bieten-cepes
- Grillet Havaborr** 🍷 17.0  
Hele zeebaars van de grill met  
venkel, grapefruit en dille
- Grillad orret** 🍷 14.2  
Gegrilde forel met  
bloemkoolcreme en  
gekarameliseerde witlof
- Hertenstoof** 🍷 15.0  
Stoverij van hert met rode  
kool, pastinaak en stoofpeertje

## // DESSERTS

**Poire 'Belle Hélène'** 9.5

Gepocheerde peer met  
vijgen, krokante amandel  
en vanille-ijs

**Vegan carrotcake** 9.5

Limoenyoghurt, gel van  
bospeen en kokosijs

**Sweet Taco** 9.5

Zoete taco gevuld met  
melkchocolademous,  
spiced pumpkin, banaan  
en krokant pompoenzaad

**Grand dessert** 24.5

Proeverij van bovenstaande  
desserts

**Chocolade Churros** 8.0

Gevulde chocolade churros  
met kaneelsuiker en  
vanille-ijs