

STROMING

BAR // KITCHEN // EVENTS



// WARME DRANKEN

Koffie	3.3
Espresso	3.1
Cappuccino	3.6
Flat White	4.6
Latte Macchiato	3.9
Chai Latte	3.9
Warme Chocolademelk	3.8
Thee (diverse smaken)	3.2
Verse Muntthee	3.9
Verse Gemberthee	3.9

// SUPPLEMENTEN

Havermelk	0.5
Hazelnoot siroop	0.6
Witte chocolade siroop	0.6
Honing	0.6
Slagroom	0.6

// LEKKERS VOOR BIJ DE KOFFIE

Chocolade churros met kaneelsuiker en vanille-ijs	8.6
Holtkamp patisserie	
Appelkruimeltaart	4.8
Vegan mango-passievrucht cheesecake	5.5
Petitfours	2.8
Bosbessen cheesecake - chocolade - citroen merengue - red velvet	

// FRISDRANK

Sourcy still / sparkling water (20cl)	3.2
Sourcy still / sparkling water (75cl)	6.8
Pepsi cola / max	3.4
Lipton ice tea sparkling / peach / green / green zero	3.7
Royal Club tonic / bitter lemon / ginger ale / tomatensap	3.8
Fristi / Chocomel / De Appelaere appelsap troebel	3.8
Verse jus d'orange	4.5
Mango of aardbei smoothie	5.9

// Russell & Co.

Botanical rose lemonade	4.8
Sicilian lemonade	4.8
Spiced orange lemonade	4.8

// Butcha Kombucha

Ginger & lime leaf	6.8
--------------------	-----



// Thijs Drinks fruitsappen

Appel en aardbei	4.8
<i>'Heerlijke fruitige dorstlesser'</i>	

// Double Dutch

Ginger beer	4.8
Pink grapefruit soda	4.8
Indian tonic	4.8
Skinny tonic	4.8
Cranberry & ginger tonic	4.8
Pomegranate & basil tonic	4.8
Cucumber & watermelon tonic	4.8

// PINKY ROSE LEMONADES

Spiced Lemon & Rose 4.8

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

Straight Lemon 4.8

Een frisdrank van citroen, citroenschil en sereh

Chili Grapefruit 4.8

Een licht pittige frisdrank van grapefruit en verschillende pepers

Floral Ginger & Orange 4.8

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%	5,5
Dunkelweizen		
Affligem Wit	5.0%	5,5
Oedipus Pais Tropical IPA	5.0%	5,6
Oedipus Mannenliefde Saison	6.0%	5,6

// KRACHTIG EN BLOND

Pornstar Martini Blond	6.5%	4,8
Texels Springtij Blond	7.5%	6,0
Texels Tuunwal Tripel	8.5%	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
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%	3,6
Amstel Radler	0.0%	3,6
Paulaner Alcoholfrei 33cl	0.0%	4,9
Affligem Blond	0.0%	4,7
Texels Skuumkoppe	0.0%	4,7

// PUBLIC FAVORITE !

Pornstar Martini Blond

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



// ONZE COCKTAILS & MIXERS

// GIN & TONIC

Bombay Sapphire	10.5
Double Dutch cucumber & watermelon tonic met komkommer	
Lady's Bombay Bramble	11.5
Rose lemonade met rood fruit	
Bombay Citron Presse	12.0
Double Dutch indian tonic met citroen	
The Botanist Gin	13.0
Double Dutch pomegranate & basilicum tonic met basilicum	14.0
Hermit	
Double Dutch indian tonic met zeekraal en grapefruit	13.5
Nolet's	
Double Dutch light tonic met crispy framboos en citroen	13.5
Sir Edmond	
Double Dutch light tonic met crispy aardbei en munt	

// SPRITZERS

Aperol Spritz	8.5
Limoncello Spritz	9.5
St. Germain Spritz	9.5

// MOCKTAILS

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

// COCKTAILS

Classic Mojito	11.5
Bacardi carta blanca, limoen, suiker, munt en soda water	
Whiskey Sour	11.5
Dewars whiskey, citroen, suikerwater en aquafaba	
Dutch Mule	11.0
Ketel 1 Jenever, Angostura bitters, limoen en gemberbier	
Rum Punch	10.5
Bacardi carta blanca, ananassap, sinaasappelsap en citroensap	
Espresso Martini	11.5
Vodka 42-below, Kahlua en espresso	
Paloma	10.5
Tequila, limoensap en grapefruit soda	
Pornstar Martini	11.5
Vodka 42-below, Passoa, monin vanille, passievruchten, limoen, aquafaba en prosecco on the side	
Pornstar Martini Boom 6st	65.0
Pornstar Martini Boom 12st	120.0

// PUBLIC FAVORITE !

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



// ONZE WIJNEN

// WITTE WIJNEN

La Lustrosa Organic 5.0 /
Spanje, Cuenca 27.5
Verdejo
Wit fruit - tropische fruit

Invitation au Sud 5.4 /
Frankrijk, Pays d'Herault 29.1
Chardonnay - Chenin Blanc
Wit fruit - citrus - bloemen

Ravasqueira Encantado 5.9 /
Portugal, Alentejo 32.4
Alvarinho - Arinto
Mineraal - tropisch fruit -
sappig

Winzer Kreams 6.0 /
Oostenrijk, Traisental 33.0
Gruener Veltliner
Groene appel - fris

Domaine Uby Unique 7.0 /
Frankrijk, Côtes de Gascogne 38.5
Sauvignon Blanc
Grapefruit - limoen - crispy

Ken Forrester 39.8
Zuid-Afrika, Stellenbosch
Chenin Blanc Reserve
Appel - vullend - houtrijping

Pierre Lavigne, Le Val Dore 41.8
Frankrijk, Sancerre
Sauvignon Blanc
Elegant - intens - citrus

// RODE WIJNEN

Luna de Ana 5.0 /
Spanje, La Manch 27.5
Tempranillo, Merlot, Syrah
Bramen - bosbessen - kersen

Invitation au Sud 5.3 /
Frankrijk, Pays d'Herault 29.1
Grenache, Syrah
Bramen - bes - framboos

Ravasqueira Encantado 5.9 /
Portugal, Alentejo 32.4
Alicante Bouchet - Touriga Franca
Sappig - bosfruit - eikenhout

Navarro Correas Privada 6.3 /
Argentie, Mendoza 34.5
Malbec Reserve
Pruimen - kersen - vanille

Heredad de Baroja Rioja 7.0 /
Crianza 38.5
Spanje, Rioja
Temperanillo
Zwart fruit - rijpe afdrank - zacht

Bottega Valpolicella Ripasso 40.1
Superiore
Italie, Veneto
Corvina - Rondinella
Geconcentreerd - rood fruit -
specerijen

Gerard Bertrand Chateau de 43.4
Villemajou Grand Vin
Frankrijk, Corbieres Boutenac
Carignan - Grenache - Mourvedre
Zwart fruit - spicy - koffie - vanille

// BUBBELS

Lisetto Sparkling 6.5 /
Italie, Veneto 34.5
Glera
Fris - zuiver

Papilou sparkling rose 45.0
Frankrijk, languedoc
Pinot noir, cinsault
Rood fruit - citrus

// ROSE WIJNEN

La Lustrosa Organic 5.0 /
Spanje, Cuenca 27.5
Monastrell
Aardbei - framboos - fruitig

Invitation au Sud 5v.3 /
Frankrijk, Pays d'Herault 29.1
Grenache, Syrah
Citrus - rood fruit - bloemig

AIX 6.2 /
Provence, Frankrijk 33.5
Grenache
Bloesem - watermeloen -
bosaardbei

//CHAMPAGNE

Moet & Chandon Brut 74.5
Imperial
Champagne, Frankrijk
Pinot Noir, Pinot Meunier,
Chardonnay
Elegant - fruitig - citrus



// SNACKS 11:30 - 23:00

// SNACKS

Luxe notenmix 	5.0
Gemarineerde olijvenmix 	5.5
Naanbrood met aioli en rucolapesto 	9.0
Holtkamp ambachtelijke draadjesvleesbitterbal 8st	9.5
Oma Bobs vegan draadjesvleesbitterbal 6st 	8.0
Indonesian style mini samosa's met sweet chili saus 8st 	7.0
Hollandse bittergarnituur 12st	10.5

// PETITE CROQUETTES

OMA BOBS

Rendang Croquettes 8st	9.5
Truffel Croquettes 8st 	9.5
Kreeft Croquettes 4st	8.0
Chorizo Croquettes 8st	9.5
Thai green currybites 8st 	9.0
Croquettes mix 12st	13.5

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

Borrelplank	21.8	Strøming XXL borrelplank	29.5
Naanbrood met smeersels, oude kaas, bruschetta, olijven, bitterballen en samosa's		Selectie van bovengenoemde snacks	
Vegaplank 	20.8	Krokante kipgyoza's	11.0
Naanbrood met smeersels, nacho's met guacamole, olijven, thai green curry bites en samosa's		met gyozasaus en tom kha kai mayo	
Seacuterie	25.5	Nacho's	17.5
Naanbrood met smeersels, zalmzalade, pepermakreel, oesters naturel, kreeft croquettes en samosa's		met pulled chicken, cheddar, guacamole en chilliroomkaas	
Charcuterie	18.6	Vegan Nacho's 	17.5
Brood met smeersels, diverse hammen, fuet en paté		met Mexicaans vegan gehakt, vegan kaas en guacamole	
		Oester naturel	4.5
		Oester met sojaparels en passievruchten gel	5.0

// LUNCH 11:30 - 16:00

// LUNCH

Strøming Tosti  10.5

Focacciatosti met geitenkaas, honing, appel, spinazie en walnoten

Supplement bacon 3.5

Rundercarpaccio 13.5

Dungesneden carpaccio met kappertjes, pijnboompitten, Parmezaanse kaas, STRØMING-dressing en rucola

Spannish egg's  11.8

3-gebakken eitjes met spinazie, tomaat en manchego kaas

Supplement chorizo 3.5


Toast Burrata  15.0

Focaccia met burrata, tomatenhumus, gegrilde groenten en basilicum

Supplement Coppa di Parma 3.5

Katsu Sando 15.0

Oosterse krokante kip met koolsla, ijsbergsla en tonkatsusaus

Smashed avocado  14.5

Focacciatost met avocado, gekookt ei, granaatappel, zaden en citroenmayo

Supplement zalmzalade 4.5

Gerookte pepermakreel 14.5


Oosterse gerookte makreel met atjar, wasabinoten en wasabimayo

Surf-Turf-Earth 19.5


Katsu Sando en gerookte pepermakreel op brood en een seizoenssoep

Holtkamp Ambachtelijke Kroketten

Rundvleeskroket 2st. op brood met truffelmayo 12.6

Kaaskroket 2st. op brood met mosterdmayo 

// SOEPEN


Zomerse Doperwten - munt soep  10.5

met focaccia toast en aioli

Noordzee vissoep 12.8

met focaccia toast en aioli

// SALADES

Zomerse Caesarsalade  11.5

Romaine sla met vermouthe dressing, groente croutons, ei, krieltjes en Parmezaanse kaas

Supplement gerookte kip 4.5

Carpaccio Salade 15.5

Salade met dungesneden carpaccio, kappertjes, pijnboompitten, Parmezaanse kaas, STRØMING-dressing en rucola

 **Vegetarisch**

Heeft u allergieën? Geef dit aan bij onze collega's.

// DINER 17:00 - 21:00

// STARTERS

Naanbrood 🌿	9.0
met aioli en rucolapesto	
Naanbrood 🌿	9.5
met muhammara, feta, pijnboompitten, granaatappel en olijfolie	
Warme lepelkaas 🌿	12.5
warme camembert met gekarameliseerde noten	
Burrata 🌿	13.5
met gazpacho van tomaat, meloen, pistache en lavasolie	
Aubergine kaviaar 🌿	11.0
gekruid met za'atar, gepofte spelt, yoghurt en cress salade	
Krokante groente gyoza's 🌿	11.0
met gyoza saus, ponzugel, zoetzure rode ui en sesam	
Vegan Zalm 🌿	14.0
ceviche met aardbeien, frisse radijs en granaatappel	

// OESTERS

Oester naturel	4.5
Oester met sojaparels en passievruchtgel	5.0

// BIJZONDERE GERECHTEN

Krokante sprinkhaan	2.5
met wasabimayo	
Krokante softshell crab	13.8
met wasabimayo	

Carpaccio van ribeye	14.0
met krokante kappertjes, parmezaan, champignons en STRØMING-dressing	
Krokante kipgyoza's	11.0
met gyoza saus, ponzugel, zoetzure rode ui en sesam	
Steak tartaar	14.0
van rundvlees met kroepoek van rode curry, gepekeld eidooier en ras el hanoutmayo	
Gravad lax	13.5
gemarineerde zalm, met zoet zure groente en citroenmayo	
Wasabi tonijn	14.5
wasabikroepoek met tartaar van tonijn, avocado en tomaat, furikake, wasabimayo en sojaparels	
Ceviche	14.0
van zeebaars met aardbei, frisse radijs, creme fraiche en granaatappel	

// SIDE DISHES

Italiaanse frietjes 🌿	5.5
met Parmezaanse kaas en truffelmayo	
Mexicaanse frietjes	6.5
met pulled chicken en cajunmayo	
Koreaanse frietjes	6.5
met kimchi, furikake en mayo	
Hollands frietje mayo 🌿	5.0
Bimi 🌿	6.5
met Teriyakisaus en sesam	


Kindermenu? Vraag het aan een van onze medewerkers.

Heeft u allergieën? Geef dit aan bij onze collega's.

// SHARED DINING


// MEDITERRAANS

Tagliata Tartufo 15.8
Italiaanse steak met rucola,
Parmezaan en truffeljus
Supplement Foie gras 7.5


Salsa Romesco  12.5
Romesco, groene asperge en
amandel
Supplement Zeeduivel 7.5

Strøming Fishmarket 24.5
Diverse schaal- en
schelpdieren met naanbrood

// LATIJNS-AMERIKA


Solomillo de chimichurri  14.5
Gegrilde steak met chimichurri
en krokante ui


Salmon con chile y miel 15.8
Chili-honing glazed zalm met
avocado-mangosalsa

Taco vegetariano  13.6
BBQ pulled mushrooms,
guacamole, zoetzure rode ui en
tabasco popcorn

// (MIDDEN) - OOSTERS

Korean Pork Belly 16.5
Langzaam gegaarde
buikspek met noedelsalade
en kimchi


Thaise mosselen  16.5
Mosselen met zwarte
tagliatelle, kokos, limoen en
knoflook


Nasu Dengaku  10.0
Geglanceerde aubergine van
de grill met miso


// SCANDINAVISCH

Vegan Wellington   18.0
met diverse zomergroenten,
jus van bospeen en biet

Grillet Havaborr 19.5
Hele zeebaars van de grill met
venkel, grapefruit en dille

Rokt kylling  12.0
Aardappelsalade,
doperwtjes, aspergetips en
mosterdhollandaise
Supplement Gerookte kip 6.5

 **Vegetarisch**

 *Te bestellen als hoofdgerecht in combinatie met groenten +10.5*

Heeft u allergieën? Geef dit aan bij onze collega's.

// DESSERTS

// HELE DAG TE BESTELLEN

Chocoladechurros 8.6

Gevulde chocoladechurros met kaneelsuiker en vanille-ijs

Frambozen cheesecake 9.8

met roodfruit salade, gel van amandelen en granitee van hibiscus

// VANAF 17.00 TE BESTELLEN

Chocotartelette 9.8

Tartelette met witte chocolademousse, kokos en basilicum

Lychee & Ananas 9.8

Mousse van lychee met geconfijte ananas, vanille-ijs en muntespuma

Grand dessert 26.0

Proeverij van bovenstaande desserts

Kaasplateau 13.5

Proeverij van 4 verschillende kazen geselecteerd door Fromagerie Guillaume. Geserveerd met kweepeergel, appelstroop en notenbrood

Heeft u allergieën? Geef dit aan bij onze collega's.