



**DINER**

---

## “LET’S MEAT AT THE BUTCHERS CORNER”

WELKOM BIJ INUL8 LET’S MEAT! NICE2MEATYOU!

WE LATEN U GRAAG KENNISMAKEN MET DE  
SELECTIE VAN ONZE FIJNSTE VLEESSOORTEN.  
ONS MENU BIEDT EEN ZORGVULDIG SAMENGESTELDE  
SELECTIE VAN PREMIUM VLEES. ELK UITGEKOZEN  
VANWEGE DE UITERZONDERLIJKE KWALITEIT EN  
SMAAK. VAN MALSE, GEMARMERDE STUKKEN TOT  
RIJK GERIJPTE SELECTIES. ELK STUK BELOOFT EEN  
UNIEKE EN ONVERGETELIJKE CULINAIRE ERVARING.

GENIET ERVAN!



## TO BEGIN OR SHARE

<b>FLATBREAD 1NUL8</b> olijfolie   olijven   parmezaanse kaas   balsamico zongedroogde tomaat   knoflook   kruiden	9.50
<b>CARPACCIO</b> bovenbil   basilicum   maldon zout   basilicum   pijnboompitten parmezaanse kaas	16.50
<b>FLAMED RIBEYE CARPACCIO</b> teriyaki   bosui   umami zout   krokante knoflook   chili	22.50
<b>STEAK TARTAAR</b> gerookte beenmerg van de josper   bieslook   aioli	18.50
<b>VITELLO TONATO</b> kalfsvlees   tonijnmayonaise   kappertjes	14.50
<b>VONGOLE &amp; MOSSELEN</b> van de josper   knoflook   olijfolie   citrus   thijm boter	17.50
<b>PATA NEGRA</b> meloen   citrus   basilicum   maldon zout   cress	18.50
<b>GEGRILDE COQUILLES</b> truffel hollandaise saus   parmezaanse kaas	18.50
<b>BLOOMING ONION</b> tempura   kimchi mayonaise   mosterdzaad	13.50
<b>MOZZARELLA</b> geroosterde bieten van de josper   basilicum olie balsamico drizzle   pistache noten	22.50

## MEAT PLATTERS

<b>WAGYU</b> stone axe carpaccio   chuck eye roll   wagyu salami   toast tomaten dip	29.50
<b>LET'S MEAT</b> mortadella   chorizo   pata negra   toast   tomaten dip	16.50
<b>PATA NEGRA</b> 70 gram   toast   tomaten dip	23.50

## RIBS – CHICKEN – BURGER

<b>ASIAN STYLE RACK OF RIBS</b> friet   coleslaw	21.50
<b>HELE KIP</b> 1.5 kilo   friet   coleslaw	27.50
<b>LET'S MEAT BURGER</b> homemade burger ( 200 gram )   maple bacon   cheddar	21.50

## SALADS

<b>SPINAZIE</b> truffel   parmezaanse kaas   krokante prei	14.50
<b>LET'S MEAT CAESAR</b> little gem   kippendij   getoaste zuurdesem parmezaanse kaas   ansjovis	16.50
<b>SURF &amp; TURF</b> tonijn   kalfsvlees   tonijnmayonaise   kappertjes krokante parmezaanse kaas   little gem	24.50

openingstijden keuken:

zondag t/m donderdag tot 22:00 uur | vrijdag en zaterdag tot 23:00 uur.

## LET'S MEAT STEAKS

<b>ANGUS BRAZILIE</b> ossenhaas   200 gram	18.50
<b>ABERDEEN ANGUS SCHOTLAND</b> entrecote   250 gram	24.50
<b>MRIJ NEDERLAND</b> ossenhaas   200 gram	38.50
<b>SIMMENTALER OOSTENRIJK</b> ribeye   300 gram   14 days dry aged	36.50
<b>ANGUS URUGUAY</b> ribeye   300 gram	38.50
<b>ANGUS URUGUAY</b> entrecote   300 gram   7 days dry aged	36.50
<b>WEIDERUND NEDERLAND</b> entrecote   300 gram   21 days dry aged	38.50
<b>BLACK ANGUS USA</b> creekstone entrecote   300 gram	56.50

### SAUZEN:

<b>CHIMICHURRI</b>	2.50
<b>BEARNAISE</b>	3.50
<b>PEPER ROOMSAUS</b>	3.50

## “ BUTCHERS BLOCK ”

WE HETEN JE VAN HARTE WELKOM BIJ DE BUTCHERS  
BLOCK VOOR ONZE SELECTIE VAN DRY AGED VLEES

## VIS UIT DE JOSPER

<b>DORADE</b> gegrilde citroen   salsa verde   gepofte tomaat	24.50
<b>GAMBAS AL PIL PIL</b> gepofte knoflook   chili   gegrilde flatbread	24.50

## SIDE DISHES

<b>FRIET</b> mayonaise	7.50
<b>1NUL8 LOADED FRIES</b> truffelmayonaise   parmezaanse kaas   bieslook   cheddar krokante ui	11.50
<b>KRIELTJES</b> rozemarijn   thijm   knoflook boter   maldon zout	9.50
<b>MAIS RIBS</b> kimchi   krokante ui   koriander	9.00
<b>GEROOSTERDE PADDENSTOELEN</b> peterselie   knoflook	11.50
<b>BIMI</b> crispy chili olie	8.50



scan me for english menu

## WHITE WINE

<b>1NUL8 SAUVIGNON BLANC</b> SAUVIGNON BLANC: FRANKRIJK - LANGUEDOC mineraal   stuivend   knisperend	6.50   35.00
<b>1NUL8 CHARDONNAY</b> CHARDONNAY: FRANKRIJK - LANGUEDOC abrikoos   peer   witte bloemen	6.50   35.00
<b>BLUE NIGHT</b> MUSCAT: DUITSLAND - RHEINHESSEN exotisch fruit   rond & zacht   lichte afdronk	6.50   35.00
<b>PARINI PINOT GRIGIO</b> PINOT GRIGIO: ITALIË - VENETO citroen   krokante groene appel   fris	8.00   42.00
<b>TRES PILARES VERDEJO</b> VERDEJO: SPANJE - RUEDA tropisch fruit   balsamico   mineralig karakter	8.50   44.00
<b>WILLY BAUER CELLAR</b> 99 GRÜNER GRÜNER VELTLINER: OOSTENRIJK - WEINVIERTEL levendig & fris   appel   witte peper	8.75   46.00
<b>MAISON CENTAUREE VIOGNIER</b> VIOGNIER: FRANKRIJK - LANGUEDOC bloeming   perzik   abrikoos	9.00   48.00
<b>CLOUD BREAK CHARDONNAY</b> CHARDONNAY: U.S.A - CALIFORNIË smooth   tropisch fruit   karamel	9.50   52.00
<b>RAPAURA SPRINGS</b> SAUVIGNON BLANC SAUVIGNON BLANC: NIEUW-ZEELAND - MARLBOROUGH passievrucht   citrus   groene appel	9.75   54.00
<b>ST. MICHEL-EPPAN PINOT GRIGIO</b> PINOT GRIGIO: ITALIË - ALTO ADIGE zacht & verfijnd   appel   rijpe peer	11.00   60.00
<b>BOGLE PHANTOM</b> CHARDONNAY CHARDONNAY: U.S.A. - CALIFORNIË vanille   eikenhout   rond	11.00   60.00
<b>DOMAINE VRIGNAUD CHABLIS</b> CHARDONNAY: FRANKRIJK - CHABLIS rond   geel steenfruit   mineralig	90.00
<b>FIOU SANCERRE</b> SAUVIGNON BLANC: FRANKRIJK - LOIRE delicaat   steenfruit   kruidig	95.00
<b>DOMAINE JEAN MONNIER &amp; FILLS MERSAULT</b> CHARDONNAY:   FRANKRIJK - MEURSAULT vol & zacht   boterig   citrusvruchten	150.00

## ROSE WINE

<b>1NUL8 ROSÉ</b> PINOT GRIGIO: ITALIË - SICILIË aardbeien   frambozen   bloemen	6.50   35.00
<b>STUDIO BY MIRAVAL</b> 1,5L   3L CISNAULT, GRENACHE, ROLLE, TILBOUREN FRANKRIJK: CÔTES DE PROVENCE fris   rood fruit   citrus vruchten	10.50   54.00 120.00   250.00
<b>CHÂTEAU MIRAVAL PROVENCE</b> 1,5L   3L   6L CISNAULT, GRENACHE, SYRAH, ROLLE FRANKRIJK - CÔTES DE PROVENCE elegant   rood fruit   bloemen	13.00   65.00 140.00   350.00   800.00

## RED WINE

<b>1NUL8 MERLOT EMOTION</b> MERLOT: FRANKRIJK - LANGUEDOC bessen   kersen   kruidig	6.50   35.00
<b>TORRE DE VEJEZATE</b> TEMPRANILLO TEMPRANILLO: SPANJE - LA MANCHA zwart fruit   hazelnoot   balans	7.00   37.00
<b>PARINI MONTEPULCIANO</b> MONTEPULCIANO: ITALIË - ABRUZZEN kersen   aardbeien   bessen	8.00   42.00
<b>MAISON CENTAUREE SYRAH</b> SYRAH: FRANKRIJK - LANGUEDOC volle smaak   zwarte bes   kruidig	8.50   44.00
<b>DOMAINE MARTINOLLES PINOT NOIR</b> PINOT NOIR: FRANKRIJK - LANGUEDOC kersen   kruiden   fijne tannines	8.75   46.00
<b>SUSANA BALBO "CRIOS" MALBEC</b> MALBEC: ARGENTINIË - MENDOZA elegant   rood fruit   vanille	9.00   48.00
<b>SANTI RIPASSO</b> CORVINA, RONDINELLA: ITALIË - VENETO warm & vol   kersenjam   vanille	11.00   58.00
<b>BOGLE PHANTOM RED</b> U.S.A: CALIFORNIË rokerig   zwart fruit   vol	13.50   74.00
<b>FINCA DE LA RICA RESERVA RIOJA</b> TEMPRANILLO, GARNACHA: SPANJE - RIOJA karamel   vanille   bloemen   fruitig	15.00   85.00
<b>CLEMENT DANIEL CHATEAUNEUF-DU-PAPE</b> COMPLEX, ASSEMBLAGE: FRANKRIJK-RHONE complex   rijk   cacao noten   kruidig	90.00
<b>SANTI AMARONE</b> CORVINA, RONDINELLA: ITALIË - VENETO rood fruit   vanille   zoete specerijen	95.00
<b>SANTA VITTORIA BARBARESCO</b> NEBIOLLO: ITALIË - PIEMONTE rozen   viooltjes   vanille	100.00

## SPARKLING WINE

<b>JARAS BLANC DE BLANC BY POMMERY</b>	7.50   40.00
<b>JARAS ROSÉ BY POMMERY</b>	8.00   44.00

## CHAMPAGNE

<b>POMMERY BLUE SKY</b>	19.50   140.00
<b>POMMERY BLUE SKY 1,5L</b>	320.00
<b>VRANKEN DIAMANT BRUT</b>	18.00   135.00
<b>VRANKEN DIAMANT BRUT 1,5L   3L</b>	320.00   900.00
<b>VRANKEN DIAMANT ROSÉ</b>	22.00   160.00
<b>VRANKEN DIAMANT BLANC DE BLANC</b>	24.00   180.00
<b>VRANKEN DIAMANT GRAND CRU 2014</b>	190.00
<b>VRANKEN DIAMANT BLUE METAL 2014</b>	920.00
<b>LOUISE POMMERY PARCELLE 2005</b>	375.00
<b>LOUISE POMMERY NATURE 2006</b>	400.00
<b>LOUISE POMMERY ROSÉ 2004</b>	495.00

## BORREL

---

<b>FLATBREAD 1NUL8</b> olijfolie   olijven   parmezaanse kaas   balsamico zongedroogde tomaat   knoflook   kruiden	9.50
<b>WAGYU PLATTER</b> stone axe carpaccio   chuck eye roll   wagyu salami   toast tomaten dip	29.50
<b>LET'S MEAT PLATTER</b> mortadella   chorizo   pata negra   toast   tomaten dip	16.50
<b>RIB FINGERS</b> jack daniels   bosui   sesam	10.50
<b>CRISPY CHICKEN</b> adobo   chili   koriander	8.50
<b>TRUFFEL KROKETJES</b> aioli	7.50
<b>BITTERBALLEN</b> rotterdamse mosterd	7.50
<b>OLIJVEN</b> huisgmarineerde olijven   gekonfijte knoflook	5.50
<b>PADRON</b> olijfolie   dukkah   maldon zout	9.50

## COCKTAILS

---

<b>PORNSTAR MARTINI</b> vodka   passievrucht   vanille   eiwit	14.00
<b>WHISKEY SOUR</b> whiskey   limoen   eiwit	15.50
<b>PALOMA</b> tequila   limoen   grapefruit	15.00
<b>NEGRONI</b> bombay gin   vermouth   bitter	15.00
<b>BBQ PEACH MARGARITA</b> perzik tequila   limoen	14.50
<b>LOVERS CLUB</b> bombay gin   lychee   chambord   limoen   eiwit	15.00
<b>BBQ OLD FASHIONED</b> bacardi 8   gemarineerd met fruit & suiker	15.50
<b>STROOPWAFEL MARTINI</b> vodka   stroopwafel likeur   vanille   espresso	15.00

## DESSERTS

---

<b>PISTACHE FONDUE</b> vanaf 2 personen   pistache   fruit   witte chocolade   wafel	13.50 P.P.
<b>CHOCOLATE BBQ</b> honey comb   oreo   chocolade ganache   pistache ijs	14.50
<b>GEGRILDE PEER</b> witte port drizzle   vanille ijs   pistache sponge	14.50
<b>LIMOEN CHEESECAKE</b> limoen sorbet   bastogne supplement: huisgemaakte limoncello	13.50 7.50
<b>KAASPLANK</b> geselecteerd & geleverd door fromagerie guillaume	22.50

