



LET'S MEAT

**D I N E R**

---



# “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 UITZONDERLIJKE 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>DESEM BOL</b> olijfolie   olijven   parmezaanse kaas   balsamico zongedroogde tomaat   knoflook   kruidenboter	<b>9.50</b>
<b>CARPACCIO</b> ossenhaas   carpaccio dressing   parmezaanse kaas kappertjes   krokante spek crumble	<b>17.50</b>
<b>STEAK TARTAAR</b> bonito mayonaise   krokante kappertjes bonito flakes	<b>13.50</b>
<b>PATA NEGRA</b> meloen   basilicum	<b>19.00</b>
<b>MOSSELEN</b> uit de Jospier   knoflook   olijfolie   citrus   tijmboter	<b>16.00</b>
<b>GEGRILDE COQUILLES</b> pata negra   parmezaanse kaas	<b>17.50</b>
<b>KROKANTE BUIKSPEK</b> limoen   maldon zout	<b>14.00</b>
<b>BURRATA</b> tomaat   hangop   krokante tomaat	<b>14.50</b>
<b>AUSTRALIAN WAGYU</b> dungesneden   lauwwarm   maldon zout	<b>38.00</b>
<b>SOEP VAN DE WEEK</b> huisgemaakte soep van de week	<b>9.50</b>

## SALADS

---

<b>SPINAZIE</b> truffel   parmezaanse kaas   krokante prei supplement: gegrilde gamba's	<b>14.50</b> 7.50
<b>LET'S MEAT CAESAR</b> little gem   gegrilde kippendijen   toast parmezaanse kaas   ansjovis	<b>16.50</b>
<b>GEGRILDE AVOCADO</b> pistache avocado crème   kropsla   geschaafde ui zongedroogde tomaten   pistache vinaigrette	<b>16.00</b>

## MEAT PLATTERS

---

<b>LET'S MEAT CHARCUTERIE</b> pata negra   wagyu salami   mortadella   toast gekarameliseerde pistache   tomaten dip	<b>16.50</b>
<b>PATA NEGRA</b> 50 gram   toast   tomaten dip	<b>23.50</b>

## RIBS – CHICKEN – BURGER

---

<b>ASIAN STYLE RACK OF RIBS</b> friet   coleslaw	<b>21.50</b>
<b>HELE KIP</b> semi boneless   miso   harissa   limoen	<b>25.50</b>
<b>LET'S MEAT DOUBLE SMASH BURGER</b> potato bun   cheddar   burgersaus   pickled komkommer supplementen : Italian style truffel bechamel saus American style cheddar cheese saus	<b>15.00</b> 2.50 2.50

openingstijden keuken:

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

## LET'S MEAT HOUSE STEAKS

---

<b>ANGUS BRAZILIË</b> ossenhaas   200 gram	<b>21.50</b>
<b>SIMMENTALER OOSTENRIJK</b> ribeye   300 gram   14 days dry aged	<b>29.00</b>
<b>ANGUS URUGUAY</b> entrecôte   300 gram   7 days dry aged	<b>34.00</b>
<b>MRIJ NEDERLAND</b> ossenhaas   200 gram	<b>37.00</b>

### SAUZEN:

<b>CHIMICHURRI</b>	<b>2.50</b>
<b>PEPERSAUS</b>	<b>3.50</b>
<b>TRUFFEL HOLLANDAISE</b>	<b>3.50</b>

## “ BUTCHERS BLOCK ”

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

## MAIN

---

<b>BRAISED SHORT RIB</b> rendang   seroendeng   atjar	<b>24.00</b>
<b>GEGRILDE ROODBAARS</b> hele uit de Josper   kruidensalade   pistache pesto   900 gram	<b>35.00</b>
<b>GAMBA'S PIL PIL</b> gepofte knoflook   chili   gegrilde flatbread	<b>21.50</b>
<b>GEGRILDE SPITSKOOL</b> hangop   rode chimichurri	<b>13.00</b>

## SIDE DISHES

---

<b>FRIET</b> mayonaise	<b>7.50</b>
<b>1NUL8 LOADED FRIES</b> truffelmayonaise   parmezaanse kaas   bieslook cheddar   krokante ui	<b>12.00</b>
<b>BROCCOLINI</b> crispy chili olie	<b>8.50</b>
<b>MAIS RIBS</b> kimchi   krokante ui   bieslook	<b>7.50</b>
<b>BAKED POTATO</b> knoflook   roomkaas   bieslook	<b>8.50</b>
<b>GEGRILDE AVOCADO</b> feta   paprika   chimichurri	<b>8.50</b>



scan me for the English menu

## WHITE WINE

---

<b>1NUL8 CHARDONNAY</b> CHARDONNAY: FRANKRIJK - LANGUEDOC abrikoos   peer   witte bloemen	<b>6.50   35.00</b>
<b>VERGELEGEN CHARDONNAY</b> CHARDONNAY: ZUID-AFRIKA - STELLENBOSCH citrus   vuursteen   vanille	<b>9.25   49.50</b>
<b>CLOUD BREAK CHARDONNAY</b> CHARDONNAY: U.S.A - CALIFORNIË soepel   tropisch fruit   karamel	<b>9.50   52.50</b>
<b>ANTINORI BRAMITO DELLA SALA</b> CHARDONNAY: ITALIË - UMBRIË gele appels   witte bloesem   licht romig	<b>57.50</b>
<b>DOMAINE VRIGNAUD CHABLIS</b> CHARDONNAY: FRANKRIJK - CHABLIS rond   geel steenfruit   mineralig	<b>69.50</b>
<b>OLIVIER LEFLAIVE BOURGOGNE BLANC</b> CHARDONNAY: FRANKRIJK - BOURGOGNE witte bloesem   citrus   romige structuur	<b>90.00</b>
<b>DOMAINE JEAN MONNIER &amp; FILLS MERSAULT</b> CHARDONNAY: FRANKRIJK - MEURSAULT vol & zacht   boterig   citrusvruchten	<b>175.00</b>
<b>1NUL8 SAUVIGNON BLANC</b> SAUVIGNON BLANC: FRANKRIJK - LANGUEDOC mineralig   stuivend   knisperend	<b>6.50   35.00</b>
<b>RAPAURA SPRINGS</b> SAUVIGNON BLANC: NZ - MARLBOROUGH passievrucht   citrus   groene appel	<b>9.25   49.50</b>
<b>GÉRARD FIOU POUILLY FUMÉ</b> SAUVIGNON BLANC: FRANKRIJK - LOIRE mineralig   steenfruit   fijne zuren	<b>74.50</b>
<b>BARON DE L POUILLY FUMÉ</b> SAUVIGNON BLANC: FRANKRIJK - LOIRE aromatisch   elegant   puur	<b>190.00</b>
<b>PARINI PINOT GRIGIO</b> PINOT GRIGIO: ITALIË - VENETO citroen   krokante groene appel   fris	<b>8.00   42.00</b>
<b>ST. MICHEL-EPPAN PINOT GRIGIO</b> PINOT GRIGIO: ITALIË - ALTO ADIGE zacht & verfijnd   appel   rijpe peer	<b>9.25   49.50</b>
<b>FEUDO MACCARI FAMILY &amp; FRIENDS</b> GRILLO: ITALIË - SICILIË grapefruit   witte bloesem   vuursteen	<b>69.50</b>
<b>TRES PILARES VERDEJO</b> VERDEJO: SPANJE - RUEDA tropisch fruit   balsamico   mineralig karakter	<b>8.50   44.00</b>
<b>BERONIA RUEDA LAS LIAS</b> VERDEJO: SPANJE - RUEDA romig   vol   tropisch fruit	<b>10.00   56.00</b>
<b>WILLY BAUER CELLAR 99</b> GRÜNER VELTLINER: OOSTENRIJK - WEINVIERTEL levendig & fris   appel   witte peper	<b>8.75   46.00</b>
<b>COMTÉ DE MORIÈRES VIOGNIER</b> VIOGNIER: FRANKRIJK - LANGUEDOC bloeming   perzik   abrikoos	<b>9.00   48.00</b>
<b>BLUE NIGHT</b> MUSCAT: DUITSLAND - RHEINHESSEN exotisch fruit   rond & zacht   lichte afdronk	<b>6.50   35.00</b>

## SPARKLING WINE

---

<b>CAVA ARTELATINO BRUT</b> MACABEO, XARELTO, PARELLADA SPANJE - CATALONIË	<b>7.50   40.00</b>
--	---------------------

## RED WINE

---

<b>1NUL8 MERLOT EMOTION</b> MERLOT: FRANKRIJK - LANGUEDOC bessen   kersen   kruidig	<b>6.50   35.00</b>
<b>TORRE DE VEJEZATE TEMPRANILLO</b> TEMPRANILLO: SPANJE - LA MANCHA zwart fruit   hazelnoot   balans	<b>7.00   37.00</b>
<b>PARINI MONTEPULCIANO</b> MONTEPULCIANO: ITALIË - ABRUZZEN kersen   aardbeien   bessen	<b>8.00   42.00</b>
<b>LA GRASSA APPASSIMENTO</b> NEGROAMARO PRIMITIVO: ITALIË - PUGLIA rode bessen   vijgen   chocolade	<b>8.50   44.00</b>
<b>MAISON CENTAUREE SYRAH</b> SYRAH: FRANKRIJK - LANGUEDOC volle smaak   zwarte bessen   kruidig	<b>8.50   44.00</b>
<b>DOMAINE MARTINOLLES PINOT NOIR</b> PINOT NOIR: FRANKRIJK - LANGUEDOC kersen   kruiden   fijne tannines	<b>8.75   46.00</b>
<b>SUSANA BALBO "CRIOS" MALBEC</b> MALBEC: ARGENTINIË - MENDOZA elegant   rood fruit   vanille	<b>9.00   48.00</b>
<b>SANTI RIPASSO</b> CORVINA, RONDINELLA: ITALIË - VENETO warm & vol   kersenjam   vanille	<b>11.00   60.00</b>
<b>OBALO 'LAS ARENAS'</b> TEMPRANILLO, GARNACHA: SPANJE - RIOJA kokos   vanille   kersen   fruitig	<b>12.00   66.00</b>
<b>CLEMENT DANIEL CHATEAUNEUF-DU-PAPE COMPLEX, ASSEMBLAGE: FRANKRIJK - RHONE</b> complex   rijk   cacao noten   kruidig	<b>90.00</b>
<b>SANTI AMARONE</b> CORVINA, RONDINELLA: ITALIË - VENETO rood fruit   vanille   zoete specerijen	<b>95.00</b>
<b>PRUNOTTO BAROLO</b> NEBBIOLO: ITALIË - PIEMONTE rozen   tabak   anijs	<b>100.00</b>
<b>ANTINORI TIGNANELLO TOSCANA</b> CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON, SANGIOVESE: ITALIË - TOSCANA rood fruit   zoethout   sappig	<b>250.00</b>

## ROSÉ WINE

---

<b>1NUL8 ROSÉ</b> PINOT GRIGIO: ITALIË - SICILIË aardbeien   frambozen   bloemen	<b>6.50   35.00</b>
<b>STUDIO BY MIRAVAL</b> CISNAULT, GRENACHE, ROLLE, TILBOUREN FRANKRIJK: CÔTES DE PROVENCE fris   rood fruit   citrus vruchten	<b>10.50   54.00</b> <b>120.00   250.00</b> (1.5L) (3L)
<b>CHÂTEAU MIRAVAL PROVENCE</b> CISNAULT, GRENACHE, SYRAH, ROLLE FRANKRIJK - CÔTES DE PROVENCE elegant   rood fruit   bloemen	<b>13.00   65.00</b> <b>150.00</b> (1.5L)
<b>CHÂTEAU MIRAVAL SAINTE-VICTOIRE</b> CISNAULT, GRENACHE, SYRAH FRANKRIJK - PROVENCE, SAINTE-VICTOIRE levendig   fris   mineralig	<b>82.50</b>

## CHAMPAGNE

VEUVE CLIQUOT MOËT ICE	16.50   115.00 19.50   140.00
RUINART ROSÉ RUINART BLANC DE BLANCS	160.00 170.00
DOM PÉRIGNON VINTAGE BLANC	375.00

## COCKTAILS

PORNSTAR MARTINI Eristoff   passievrucht   vanille   eiwit	15.00
WHISKEY SOUR whiskey   limoen   eiwit	15.50
PALOMA Cazadores tequila   limoen   grapefruit	15.00
NEGRONI Bombay gin   Martini   bitter	15.00
BBQ PEACH MARGARITA Cazadores tequila infused met perzik   limoen	14.50
LOVERS CLUB Bombay gin   lychee   Chambord   limoen   eiwit	15.00
BBQ OLD FASHIONED Bacardi 8 infused met gegrilde ananas	15.50
ESPRESSO MARTINI Eristoff   koffielikeur   espresso	15.00
ST. GERMAIN SPRITZ St. Germain   lavendel siroop   lime juice   cava	15.00

## DESSERT WINES

CHÂTEAU SICHEL SAUTERNES	11.50
CALEM PORTO FINE TAWNY	5.00
CALEM PORTO 10YO	7.50
CALEM PORTO 20YO	15.00
DOMEQ VINA 98 P.X.	7.50

## DESSERTS

PISTACHE FONDUE vanaf 2 personen   pistache   fruit   witte chocolade   wafel	14.50 P.P.
GANACHE kokos crème   rum geflambeerde ananas	10.50
STICKY DATE CAKE vanille ijs   toffee karamelsaus	7.50
TIRAMISU "AANTAFEL" lange vingers   espresso   pistache mascarpone crème	12.50
IJS VAN DE IJSBOUTIQUE pistache   oreo cookies & cream   salted caramel per smaak geserveerd in een potje	9.50
KAASPLANK geselecteerd & geleverd door Fromagerie Guillaume	22.50

## LOCATIES

