

## SNACKS & BITES

<b>Rotterdamse bitterballen</b> 6 vlees bitterballen met Porter mosterd	8,5
<b>Cas &amp; Kas bitterballen (VE)</b> 6 vegan bitterballen met Porter mosterd	8,5
<b>Fearless frickles (VE)</b> Gefrituurde augurken in krokante IPA bierbeslag met vegan ranch saus	6,5
<b>Pimientos de Padrón (VE)</b> Spaanse groene pepers met zeezout en gerookte amandel	9,5
<b>Boquerones</b> In azijn gemarineerde anjovis met extra virgin olijfolie en citroen	6,5
<b>Buikspek spiesjes</b> 2 spiesjes geserveerd met sesam teriyakisaus	10,5
<b>Nacho's met Jackfruit (V)</b> Nacho's uit de steenoven met pulled jackfruit, cheddar, tomaten salsa en limoen hangop van de Floating Farm	15
<b>Nacho's met Pulled Pork</b> Nacho's uit de steenoven met gerookte pulled pork, cheddar, tomaten salsa en limoen hangop van de Floating Farm	17
<b>Crispy chicken wings</b> 4 kippenvleugels met 'home made hot sauce'	9,5
<b>Frietjes (V)</b> Geserveerd met IPA bier mayonaise	5,5
<b>Broodplank 2 pers. (V)</b> Met huisgemaakte boter en humus	7,5

## BIER VAN DE TAP

<b>Sailors' Lager 4.9%</b> Een verfrissende Craft Lager met zachte bitterheid, licht bloemig hop aroma en subtiele hint van citrus	3,9
<b>Great White 5.3</b> Fris witbier met tarwesmaak en extra fruit toetsen door grapefruit en sinaasappel	4,9
<b>Octopus Blond 6.0%</b> Moutige smaak met een subtiele bitterheid, gevolgd door een twist van bloedsinaasappel en kiwibes	5,3
<b>Redhead Ale 5.8%</b> Licht geroosterde, moutige Red Ale, met de smaken van limoen en lychee	5,3
<b>Moray IPA 5.5%</b> Een citrusachtige, hoppige India Pale Ale met zachte bitterheid, subtiel verrijkt met carambola en tangerine	5,5
<b>Piranha Tripel 8.0%</b> Verraderlijk doordrinkbare Tripel met moutige tonen een twist van kumquats, mango en chilipepers	6,3
<b>Porter 5.6%</b> Moutig en geroosterd donkerkleurig bier met aroma's van koffie, karamel en chocolade	5,3

## ALCOHOLARM BIER

<b>Octopus Blond 0.4% fles</b> Alcoholarme versie van onze legendarische Octopus Blond	5
<b>Moray IPA 0.4% fles</b> Alcoholarme versie van onze Moray IPA	5



Vraag onze crew naar de seizoensbieren.

**MENU**  
NEDERLANDS



## VOORGERECHT

<b>Oesters 3 stuks</b> Zeeuwse creuses met een mignonette van kimchi, citroen en Piranha Tripel	12
<b>Ceviche van Corvina</b> soja, avocado en komkommer	13
<b>Thai Tataki</b> Tataki van rundvlees met een salade van mango, daikon en bosuitjes	12,5
<b>Tuinbonen Falafel (VE)</b> Pita, hummus, mosterdsla en citroen harissa	10
<b>Moscardi</b> Baby inktvis met lardo, hazelnoot, chorizo en spitskool	12,5
<b>Salade met Eend</b> Gem sla met gekonfijte eend, 5 spice, zoete aardappelcreme, lenteui en misomayonaise	14,5
<b>Broodplank 2 pers. (V)</b> Met huisgemaakte boter en humus	7,5

### Voorgerechten to share

**Chef's plank 2 pers.**  
Een selectie van favoriete snacks en voorgerechten van de chefs, perfect voor twee personen.

35



(V) Vegetarisch (VE) Veganistisch

Allergieën of speciale wensen? Laat het ons weten!

## HOOFDGERECHT

<b>Zeebaars</b> Salsa verde en risotto van tomaat	22,5
<b>Gegrilde Sardienen</b> Venkel, krokante olijf, amandel en saffraan vinaigrette	21
<b>Stadshaven Burger</b> 100% beefburger geserveerd met 'pulled pork', uienringen en cheddar	19
<b>Gegrilde Flanksteak</b> Geserveerd met uiensalade en Jan's boter	24,5
<b>Entrecôte 250 gr</b> Met kruidenboter	32,5
<b>Geroosterde Bloemkool (VE)</b> Groene tahini, granaatappel, pijnboompit en peterselie	19

### Hoofdgerechten to share

**Maiskip 2 pers.** 39,5  
Geserveerd met gebrande citroen, honeyglaze, salade en friet

**Picanha 450 gr | 2 pers.** 45  
Geserveerd met frisse salade en friet

## SIDES

<b>Frietjes (V)</b> Geserveerd met IPA bier mayonaise	5,5
<b>Witlof salade (VE)</b> Citroen vinaigrette, sesam en dragon	6
<b>Tempura Bimi</b> Met bagna cauda en een knoflook-ansjovisdip	7,5
<b>Geroosterde Venkel (VE)</b> Grapefruit en munt	7
<b>Elote Mais (V)</b> Feta, chilimayonaise, koriander en jalapeño	7

## DESSERT

<b>Pavlova</b> Huisgemaakte Meringue, witte chocolade, aardbei en limoen	11
<b>Sticky Toffee Pudding</b> Huisgemaakt met walnoot en Stadshaven Porter	11
<b>Basque Cheesecake</b> Huisgemaakt en geserveerd met bosvruchten coulis	9
<b>Kaasplank</b> 4 soorten kaas, vijgenjam en toast	16,5

## LUNCH

Op vrijdag t/m zondag tot 16.00 uur

<b>Pompoen &amp; Spinazie Salade (V)</b> Geroosterde pompoen, harissa-kokos mayonaise, spinaziesalade en za'atar	12,5
<b>Salade met Eend</b> Little Gem sla met gekonfijte eend, 5 spice, zoete aardappelcreme, lente-ui en misomayonaise	14,5
<b>Toast Ei &amp; Avocado (V)</b> Spelttoast met gepocheerd ei, avocado en gember/lente-ui dressing	10
<b>Toast Kaas &amp; Vigencompote (V)</b> Spelttoast met beleggen kaas, gemengde sla, rode uipickle, tuinkers, mosterd en vigencompote	10
<b>Steak Sandwich</b> Skirt steak, zoetzure rode ui, chipotle mayonaise, krokante ui en flatbread	12,5

