



## DINERKAART

VAN 16.00 UUR TOT 21.00 UUR



Heeft u speciale (dieet) wensen of allergieën?  
Geef het door aan een van onze medewerkers  
dan houden wij daar graag rekening mee.

## VOORGERECHTEN

<b>Gerookte zalm</b>	12,5	<b>Plain nacho's</b>	5
Huisgerookte zalm met tomaat, rode ui, avocado, zure room en dille		Met cheddar en sweet chili saus	
<b>Gamba's aglio olio</b>	9,5	<b>BAS nacho's</b>	7,5
Gamba's (gebakken in een pannetje in pittige kruidenolie met afgebakken brood)		Met sweet chili saus, cheddar, tomatensalsa, guacamole en creme fraiche	
<b>Carpaccio</b>	12,5	<b>Pulled Pork nacho's</b>	8,5
Dungesneden rundvlees van Dubbeldoelkoe, pesto, Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaat en pijnboompitten		Met pulled pork, augurk, cheddar en guacamole	
<b>Steak tartaar</b>	14,5	<b>Chickenwings met mango BBQ lak</b>	7,5
Rundvlees, eierdooier, Franse mosterd, worchestersaus, tabasco, kappertjes, ui en peterselie		6 stuks	
<b>Mini ribs</b>	9,5	<b>Pulled beef</b>	12,5
Gegaard in onze smoker en afgelakt met huisgemaakte BBQ saus		Rundvlees, augurk, Amsterdamse ui, truffelmayonaise en toast	
<b>Parmaham met meloen</b>	11,5	<b>Champignonhoedjes</b>	8,5
		Gevuld met kruidenkaas en gegratineerd met oude kaas	
<b>Soep van de dag</b>	6,5	<b>Borrelbrood pulled pork (min 2 pers)</b>	13,5
Laat u verrassen door de chef		Vers afgebakken stokbrood belegd met heerlijke smokey producten. fantastisch om te delen	
		<b>TAFELTJE VOL (min 2 pers)</b>	12,5 p.p
		Selectie van bovenstaande gerechten samengesteld door de chef	

## MAALTIJDSALADES



<b>Carpaccio</b>	14,5	<b>Gerookte zalm</b>	14,5	<b>Zachte geitenkaas</b>	14,5
Dungesneden rundvlees van Dubbeldoelkoe met pijnboompitten		Koud gerookt met kruidendressing		Warme geitenkaas, honing, pecannoten met kruidendressing	
				<b>Extra gebakken Zeeuws spek + 2,5</b>	

ijsbergsla, rucola, meslcun en zongedroogde tomaat.  
Verse friet + 2,5 per portie

Onze hamburgers worden standaard medium gebakken. Wil je de burger liever "Well done"? Dat kan natuurlijk ook. Laat het ons even weten.

GOOD TIMES AND CRAZY FOOD

MAKE THE BEST MEMORIES

## HAMBURGERS

### BAS burger

200 gram burger, little gem, tomaat, augurk en verse friet

**Extra cheddar kaas + 1,50**

13,5

### Truffel BAS

200 gr burger, little gem, gekarameliseerde uien, buffelmozzarella, truffelmayonaise en verse friet

17,5

### BAS overloaded

200 gram burger, little gem, gekarameliseerde uien, tomaat, augurk, pulled pork, BBQ saus en verse friet

16,5

### Mexican burger

Runderburger 200 gram, tomatensalsa, mais, rode ui, guacamole, taco chips, creme fraiche, gefrituurde uienringen, verse friet en coleslaw.

16,5

### Vega burger

180 gram burger van bonen, tomatensalsa, taco chips, cheddar, chilisaus, guacamole, creme fraiche, rode ui, verse friet en coleslaw

15,5

### Jack Daniels burger

Runderburger 200 gram, Zeeuws spek, gebakken uien, Jack Danielssaus/ spray, augurk, cheddar, jalapeno, verse friet en coleslaw

16,5

## SATÉ

Voor onze saté's gebruiken wij het beste BIOLOGISCHE vlees wat we kunnen vinden.

Wij serveren onze saté's met huisgemaakte atjar, casave kroepoek en verse friet

### Kipsaté

Spies van 200 gram free range kipfilet met satésaus

16,5

### Ossenhaas saté

Spies van 180 gram tournedospuntjes (van dubbeldoel koeien) met pittige knoflooksaus

19,5

## CRAZY FRIES

### Kansas at night fries

Verse friet, pulled pork, BBQ saus, coleslaw, rode uien ringen, peterselie en cherrie tomaten

13,5

### Mexican Cancun Fries

Verse friet, tomatensalsa, cheddar, mais, taco cips, chili saus, guacamole en zure room

13,5

### Bali Fries

Verse friet, gegrilde kippendijen, satésaus, mayonaise, casave kroepoek, lente ui, rode peper en seroendeng (pinda met kokos)

13,5

VOLG ONS OP :



BAS Beers and steaks



BAS Barneveld

# HOOFDGERECHTEN

<b>Warm gerookte zalm</b> Warm gerookte zalm met bruine basterd suiker, pesto en citroen	<b>19,5</b>
<b>Gegrilde gamba's</b> 6 grote gepelde en gegrilde gamba's met aioli	<b>21,5</b>
<b>Gegrilde varkenshaas</b> Filet van landvarken, 250 gram gegrild en rose van binnen met champignonroomsaus	<b>19,5</b>
<b>Smokey ribs</b> 700 gram fall-off-the-bone ribs, afgelakt met huisgemaakte BBQ saus	<b>18,5</b>
<b>Lady Steak</b> Tournedos 180 gram met groene asperges en pepersaus	<b>22,5</b>
<b>Dry aged rib-eye</b> Gegrilde rib-eye 28 dagen dry aged met kruidenboter	<b>24,5</b>
<b>Cote du boeuff (va 2 pers)</b> 28 dagen dry aged rundvlees, seizoensgroenten, gebeukte aardappelen, champignonroomsaus en pepersaus	<b>59,5</b>
<b>Grainfed bavette (300 gram)</b> 28 dagen dry aged grainfed bavette met chimmiechurrie	<b>24,5</b>

Wij serveren bovenstaande gerechten met verse friet en geroosterde groenten



## OM TE DELEN!?

### **Smokey BAS (400 gr minimaal 2 personen) 24,5 p.p.**

Heerlijk ambachtelijk bereide producten.

Wij serveren deze periode oa volgende gerechten:

Pulled pork, BBQ chicken, spare ribs, kalfsworst en chickenwings

### **Meat BAS (400 gr min 2 personen) 34,5 p.p.**

Al het rundvlees is minimaal 28 dagen Dry Aged (gerijpt). Door het rijpen verliest het vlees vocht, daardoor wordt de smaak intenser en loopt er bij het aansnijden bijna geen vocht meer uit. Wij wisselen elke 3 maanden de samenstelling van het vlees. Het zal altijd bestaan uit rund, varken & lam (prijs is per persoon)

### **“Beekzicht” BUTCHER BAS.**

Duurzaam gefokt, blank kalfsvlees. Dit is van een plaatselijke fokker van TOP kalfsvlees. Wij zijn daarom super trots dat wij zijn vlees mogen serveren. Tevens hebben ze een beter leven keurmerk. Bekijk ons krijtbord voor de mogelijkheden.



**CHECK ONS  
KRIJTBORD!**