

## Frisdranken

Coca cola	2,00
Coca cola light / zero	2,00
Fanta sinas	2,00
Fanta cassis	2,00
Sprite	2,00
Kinley bitter lemon	2,00
Kinley tonic	2,00
Schweppes ginger ale	2,00
Minute maid appelsap	2,50
Minute maid sinaasappelsap	2,50
Minute maid tomatensap	2,50
Fuze ice tea	2,50
Chaufontaine blauw	2,00
Chaufontaine rood	2,00
Rivella	2,00
Chocomel	2,50
Fristi	2,50

## Homemade Lemonades served in "a mason jar"

Kokos/Ananas	3,00
Vlierbloesem/Pistache	3,00
Aardbei/Watermeloen	3,00



## Coca Cola Sweet Specials 0,30l

Coca Coconut	3,50
Coca Raspberry	3,50
Coca Pineapple	3,50
Coca Hazelnut	3,50
Coca Strawberry	3,50
Coca Elderflower	3,50
Coca Minty	3,50
Coca Passion	3,50
Coca Caramel	3,50

## Bieren

Alfa pils 0,3l	2,50
Bavaria Radler Lemon 0%	2,50
La Trappe Blond	3,50
La Trappe Dubbel	3,50
La Trappe Tripple	4,00
La Trappe Quadrupel	4,00
Erdinger Hefeweizen 0,5 l	4,00
Kriek	3,50
Corona	4,50
Desperados	4,50

Voor onze overige speciaal bieren & seizoensbieren vraagt u het gerust aan een van onze medewerkers.

## Gedistilleerd & mix

Jack daniels	4,00
Johnny walker red	3,50
Jameson	4,50
Glenfiddich 12 years	6,00
Monkey shoulder	4,50
Cognac:	
Joseph guy ***	4,50
Remy martin VSOP	6,50
Licor 43	4,50
Amaretto	4,50
Sambucca	4,50
Jagermeister	4,00
Bacardi	4,00
Tequila	4,00
Wodka	4,00

## Gin -Tonic:

Gordon	6,00
Bombay Sapphire	7,00
Hendrick's	8,00
Bulldog	8,00
Tanquerai	8,00

Al onze Gin Tonics zijn inclusief Fever Tree Tonic.  
(Aromatic / Elderflower / Regular)

## Koffie & Thee

Koffie	2,50
Espresso	2,50
Cappuccino	3,50
Latte macchiato	3,50
Verse munt	4,00
Thee	4,00
Warme Chocomel	4,00

## Milkshakes

Vanilla	3,95
Parkstreet	3,95
Parkstreet 18+ Shake	6,95

## Wijnen:

Kijk voor ons totale wijnassortiment en de smaakbeschrijvingen op onze wijnkaart.

## per glas

Bubbels:	
Astoria "Fanò" Asolo Prosecco Supérieure DOCG	4,75
WIT (Droog)	
Les Janelles Chardonnay, Vin Pays d'Oc, Frankrijk	3,75

WIT (Zoet)	
Château Roc de Bel-Air, Bordeaux A.C., Frankrijk	3,75

ROSE	
Les Janelles Rosé, Vin Pays d'Oc, Frankrijk	3,75

ROOD	
Luigi Bosca, Finca La Linda, Mendoza, Argentinië	3,75

Port	4,00
Sherry	4,00

## High Tea (op afspraak)

- Thee in verschillende smaken, geserveerd in een kannetje.
- 3 Scones p.p. met clotted cream en 3 soorten jam/marmalade
- 6 stuks Fingersandwiches met 3 soorten beleg:
  - creamcheese zalm
  - creamcheese komkommer
  - creamcheese entercôte
- Mini donuts
- Madeleines
- Chocoflikken
- Brownies
- Cheesecake
- Boterkoek

per persoon 19,95

## High Wine or High Beer

- 3 glazen wijn: bubbel, wit en rood of 4 bieren naar keuze
- Mini loempias met chillisaus
- Bitterballen
- Bitterballen bbq stoof
- Fuet worstjes
- Rauwe ham
- Yakitori spiesjes
- Olijven, cornichons en Amsterdamse uitjes

per persoon 24,50

## Afhalen:

Heeft u geen zin om te koken? Of lekkere trek?

Dan kunt u ook diverse BBQ & Grill specialiteiten bij ons afhalen. Kijk op onze website om online te bestellen!



Parkstreet BBQ & Grill | Parkstraat 25a | 5671GD Nuenen  
040 744 0270 | www.parkstreetbbqgrill.nl



# PARKSTREET

## BBQ AND GRILL

*Uit liefde voor het koksvak en uiteraard het barbecuen is parkstreet BBQ&Grill ontstaan!*

*De liefde voor het barbecuen sluimerde al vanaf jongsafaan door mijn opa die aannemer was en op zijn binnenplaats voor de hele familie barbecues verzorgde. 2 grote platen op schagen met een tafelkleed erover en je had een tafel. 2 schagen met een oude wasbak met 2 roosters erop was de bbq. En dan ging er alles op: van gehaktbal tot kippendrumstick en karbonade en de geheime kruidenmix van mijn opa.*

*Combineer dit jeugd sentiment met de hedendaagse BBQ en de kooktechnieken uit mijn ervaring en mijn passie voor lekker eten en je hebt een gouden combinatie.*

*Hier bij Parkstreet BBQ&Grill werken we inmiddels wel wat verfijnder natuurlijk maar sommige elementen van deze jeugdherinneringen heb ik meegenomen en hebben mij gevormd tot waar ik nu sta.*

*Die "geheime"kruiden gebruik ik nu ook nog bij het grillen van het vlees.*

*Ambachtelijk, eerlijk en met veel liefde worden onze gerechten bereidt.*

*Hier bij Parkstreet BBQ&Grill maken we alles zelf, van de rubs tot de sauzen en de dressings.*

*De pulled pork wordt 15 uur gerookt in onze smoker net als de spareribs.*

*Janpieter Stuijt*

## Lunch (tot 15.00 uur)

### Soep

Soep van de dag	4, <sup>50</sup>
Tomatensoep van gepofte tomaat en verse kruiden ✓	4, <sup>50</sup>

### Broodjes

*Bij de volgende broodjes heeft u de keuze uit een laugenbroodje of een bruin zuurdesembroodje:*

<b>Broodje Sangun:</b> gerookte kip, pindasaus, gebakken uien zoetzure komkommer	6, <sup>00</sup>
<b>Broodje gerookte Entrecôte</b> met huisgemaakte picallily ( <i>onze versie van de klassieke carpaccio</i> )	6, <sup>00</sup>
<b>Broodje warm gerookte zalm</b> en limoencreme	6, <sup>00</sup>
<b>Broodje gegrilde groenten</b> en Chimmichurri ✓	6, <sup>00</sup>
<b>Broodje gezond</b>	6, <sup>00</sup>
<b>Broodje Pulled Pork</b> met bbq saus en coleslaw	7, <sup>00</sup>

### Kroketten

*met de keuze uit wit of bruin brood of friet*

2 Huisgemaakte kroketten van de BBQ stoof	7, <sup>00</sup>
2 Bourgondische rundvleeskroketten	7, <sup>00</sup>
2 Garnalen kroketten	13, <sup>50</sup>
2 Kaas kroketten ✓	7, <sup>00</sup>

### Uitsmijters (3 eieren):

*met de keuze uit wit of bruin brood*

Uitsmijter Ham/Kaas	7, <sup>50</sup>
Uitsmijter Spek/Kaas	7, <sup>50</sup>
Uitsmijter Pulled pork	9, <sup>00</sup>

### Salades:

<b>Salade Parkstreet</b> Surf & Turf salade: gerookte entrecote en warm gerookte zalm	9, <sup>00</sup>
<b>Salade geitenkaas</b> met peer, honing en walnoot ✓	6, <sup>00</sup>
<b>Cesar salad</b> met gerookte kip, rode ui en gepocheerd ei	7, <sup>50</sup>
Cesar salad zonder kip ✓	5, <sup>50</sup>

### Tosti's:

Tosti ham/kaas/ananas	4, <sup>50</sup>
Tosti Parkstreet, pulled pork en kaas	6, <sup>00</sup>

### Parkstreet Burger:

160 gr. <b>Beefburger</b> met rode ui, tomaat, sla, augurk, en Parkstreet burgersaus	9, <sup>50</sup>
--	------------------

### Hot Dog (optie met zuurkool)

Toast met gebakken champignons	6, <sup>50</sup>
--------------------------------	------------------

### 12 uurtje

Kopje soep, uitsmijter, kroket, salade & Pulled Pork	11, <sup>50</sup>
--	-------------------

## Menu's

### Parkstreet Experience:

De ultimate bbq experience (ultimatieve bbq beleving) door onze kaart! (kleine gerechtjes, alléén per tafel)

Woensdag - Donderdag	27,95
Vrijdag, Zaterdag & Zondag	29,95

### Wisselend weekmenu

(zie ons krijtbord of vraag het ons)

3 gangen	22,50
4 gangen	24,95
6 gangen	29,95

## Starters

### Parkstreet Voorgerechten

Ambachtelijk brood   boter   tapenade   schmalz	3, <sup>00</sup>
---	------------------

Soep van de dag	4, <sup>50</sup>
Tomatensoep van gepofte tomaat en verse kruiden ✓	4, <sup>50</sup>

Flinterdun gesneden Gerookte entrecôte geroosterde hazelnoot & sherryvinaigrette	7, <sup>00</sup>
--	------------------

Warm gerookte zalm op cederhout met limoencreme	6, <sup>50</sup>
---	------------------

Geschroeide tonijn met wasabi furikake	6, <sup>50</sup>
--	------------------

Cesar salade met gerookte kip, rode ui en gepocheerd ei	7, <sup>00</sup>
---	------------------

Cesar salade met rode ui en gepocheerd ei ✓	5, <sup>00</sup>
---	------------------

Parkstreet plank; tjokvol charcuterie* en andere lekkernijen! vanaf 2 personen te bestellen, per persoon	8, <sup>00</sup>
--	------------------

*\*Charcuterie zijn officieel bereide of gedroogde vleesproducten. Door de komst van de diepvrieskist is deze traditie verdwenen, maar het ambacht van charcuterie is blijven bestaan. De charcutier verwerkt nog steeds het rauwe vlees tot bijvoorbeeld overheerlijke jambon, saucisses, etc.*

## Hoofdgerechten

### Parkstreet Meatlovers:

<b>Runderhaas</b> op houtskool gegrild of uit de pan in roomboter gebakken	
--	--

*Ladysize* 150 gram 16,<sup>95</sup>

*Mensize* 200 gram 21,<sup>50</sup>

*Meatlover* 300 gram 30,<sup>95</sup>

*Real Meatlover* 500 gram 48,<sup>95</sup>

### Bavette met grof gemalen peper en zeezout

*Ladysize* 150 gram 15,<sup>50</sup>

*Mensize* 200 gram 19,<sup>95</sup>

*Meatlover* 300 gram 26,<sup>95</sup>

*Real Meatlover* 500 gram 39,<sup>95</sup>

### Ribeye steak op lage temperatuur gegaard,

op houtskool afgegrild

*Ladysize* 150 gram 14,<sup>50</sup>

*Mensize* 200 gram 17,<sup>95</sup>

*Meatlover* 300 gram 23,<sup>50</sup>

*Real Meatlover* 500 gram 37,<sup>95</sup>

### Park's street meat plank van alles wat:

<b>bavette, pulled pork, spareribs en kip</b> (vanaf 2 personen te bestellen)	per persoon 16, <sup>00</sup>
---	-------------------------------

<b>Pulled pork</b> (15 uur gegaard in de smoker)	13, <sup>50</sup>
--	-------------------

<b>Spareribs</b> met onze huisgemaakte sweet and sticky marinade	12, <sup>95</sup>
--	-------------------

<b>Zuid Afrikaanse platte kip</b> met huisgemaakte rub	12, <sup>95</sup>
--	-------------------

### Burgers (160gr pure beef):

<b>Parkstreet Burger</b> , cheddar, gebakken uien, bacon en onze parkstreet burgersaus	11, <sup>50</sup>
--	-------------------

<b>Royal Cheeseburger</b> , 3 verschillende kazen; cheddar, brie en blauwaderkaas	13, <sup>50</sup>
---	-------------------

<b>Spicyburger</b> , een vleugje sriracha en jalapenos, lekker pittig!	11, <sup>50</sup>
--	-------------------

<b>Over-the-Top burger</b> , gegrilde eendenlever en truffel	14, <sup>50</sup>
--	-------------------

### Create your own burger

160 gr. Beefburger met rode ui, tomaat, sla, en secret Parkstreet burgersaus	9, <sup>50</sup>
--	------------------

Extra Burger toppings, prijs per topping. Keuze uit:

• Cheddar cheese	1, <sup>00</sup>
• Bacon	1, <sup>00</sup>
• Spiegelei	1, <sup>00</sup>
• Jalapeños	1, <sup>00</sup>
• Avocado	1, <sup>00</sup>
• Gebakken uien	1, <sup>00</sup>
• Eendenlever	3, <sup>00</sup>

### Parkstreet Fish & Veggie

Op houtskool gegrilde Zalm (200 gram)	15, <sup>95</sup>
Op houtskool gegrilde Tonijn (200 gram)	14, <sup>95</sup>

Gegrilde haloumi kaas   avocado   Portobello asperges ✓	13, <sup>00</sup>
---	-------------------

### Voor de kids t/m 12 jaar

Huisgemaakte kipnuggets met frites	6, <sup>00</sup>
Biefstukje met frites	8, <sup>00</sup>
Fish and chips	7, <sup>00</sup>

### Sides & Sauzen

Handgesneden frites ✓	2, <sup>50</sup>
Frites van zoete aardappel ✓	3, <sup>00</sup>

Maiskolf gegrild met zeezout en roomboter ✓	2, <sup>00</sup>
Gepofte aardappel   kruidencreme ✓	2, <sup>50</sup>

Coleslaw ✓	2, <sup>00</sup>
Salade "catch of the day" ✓	3, <sup>50</sup>

Supplement eendenlever	3, <sup>00</sup>
Chilibeans	2, <sup>00</sup>

Sauzen, prijs per saus. Keuze uit:

Pepersaus of champignonsaus	2, <sup>00</sup>
-----------------------------	------------------

\* al onze sauzen, dressings en rubs worden huisgemaakt voor een authentieke BBQ smaakbeleving!

\*\* Standaard op uw tafel vind u het smaakmaker kistje, bestaande uit: Homemade BBQ saus, Chimmichurrisaus, Alabama white sauce & zout en peper.

## Desserts

Huisgemaakte cheesecake met crumble van bastogne en noten	5, <sup>50</sup>
---	------------------

Huisgemaakte crème brûlée	5, <sup>50</sup>
---------------------------	------------------

Ambachtelijk roomijs met dulce de leche 2 bollen, keuze uit: aardbei, vanille en chocolade	4, <sup>00</sup>
--	------------------

Huisgemaakte brownie met ambachtelijk vanilleroomijs	4, <sup>50</sup>
--	------------------

Crumble appel/peer met ambachtelijk vanilleroomijs	5, <sup>00</sup>
--	------------------

Kinderijsje	3, <sup>00</sup>
-------------	------------------

Slagroom	1, <sup>00</sup>
----------	------------------

Kaasplank met vijg, gemarineerde peer en focaccia sticks	9, <sup>00</sup>
--	------------------