



DE GRIBUS

BARNEVELD

SOEPEN

TOMATENSOEP	6⁹⁵
TOM KHA KAI SOEP	6⁹⁵
MOSTERDSOEP	6⁹⁵

VOORGERECHTEN

CARPACCIO VAN HET RUND <i>MET OUDE KAAS, PIJNBOOMPITTEN, BALSAMICO EN PESTO MAYONAISE</i>	11⁹⁵
TACO PULLED PORK (2 STUKS) <i>PULLED PORK MET BARBECUESAUS</i>	12⁹⁵
BAO BUNS (3 STUKS) <i>GESTOOMDE BROODJES PULLED CHICKEN MET PITTIGE KERRIE</i>	12⁹⁵
BEEF TATAKI <i>DUNGESNEDEN, LICHT GESCHROEIDE FLAT IRON STEAK MET TERIYAKI SAUS</i>	13⁹⁵
PEKINGEEND LOEMPIA'S <i>HUISGEMAAKT, GEVULD MET PEKINGEEND, GROENTEN EN HOISINSAUS</i>	13⁹⁵

DE GRIBUS MIXPLANK **16⁹⁵**
 MET O.A. HUISGEROOKTE ZALM, BEEF TATAKI, HUISGEMAAKTE PEKINGEEND LOEMPIA'S MET HOISINSAUS EN EEN SOEPJE.
 EEN PLANK VOL LEKKERS!

STEAK TARTAAR <i>STEAK TARTAAR MET TRUFFELOLIE, EIGEEL, CRUMBLE EN TOAST</i>	14⁹⁵
CHAMPIGNONS UIT DE OVEN <i>OMWIKKELD MET SPEK EN PROVENÇAALSE SAUS</i>	9⁹⁵
GAMBA PANNETJE <i>LICHT PITTIG, MET KNOFLOOK, UI EN CHILI OLIE</i>	12⁹⁵
TRIO VAN VIS <i>MET GEROOKTE ZALM, GEROOKTE IJSSELMEER PALING EN HOLLANDSE GARNALEN</i>	16⁹⁵
TONIJN TATAKI YELLOW FIN <i>KORT GEGRILD, MET WASABI</i>	14⁹⁵
OVEN TRUFFEL CAMEMBERT <i>MET VIJGEN, HONING, WALNOTEN EN VERSE TRUFFEL GESERVEERD MET BROOD</i>	14⁹⁵

VEGETARISCHE VOORGERECHTEN

TARTAAR VAN BOSPEEN <i>MET RADISJES, TOMAATJES EN PETERSELIE</i>	12⁹⁵
GEVULDE PORTOBELLO <i>MET SPINAZIE, ROOMKAAS EN PIJNBOOMPITTEN</i>	12⁹⁵
CARPACCIO GELE BIETEN <i>MET PISTACHE, PETERSELIE, PESTO EN CHIOGGIABIET</i>	11⁹⁵
GEGRATINEERDE PADDENSTOELEN <i>MET OUDE KAAS EN WALNOTEN</i>	9⁹⁵
AUBERGINE CUBA <i>AFGEBLUST IN CHILIKRUIDENSAUS</i>	12⁹⁵

VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN

TRUFFEL SPAGHETTI <i>MET VERSE TRUFFEL, PARMEZAANSE KAAS, RUCOLA EN EEN GEFRITUURD EITJE</i>	18⁹⁵
RAVIOLI <i>MET GORGONZOLA, WALNOTEN, EEN LICHTE KNOFLOOK-GROENKRUIDENSAUS EN RUCOLA</i>	17⁹⁵
GELE CURRY <i>MET OOSTERSE GROENTEN EN PANDAN RIJST</i>	16⁹⁵
RISOTTO MET SPINAZIE <i>MET PIJNBOOMPITTEN, RUCOLA EN PARMEZAANSE KAAS</i>	17⁹⁵
BAO BUNS (4 STUKS) <i>GESTOOMDE BROODJES MET PITTIGE GROENTEN IN GELE CURRY</i>	17⁹⁵
LASAGNE <i>MET MOZZARELLA EN GEMARINEERDE PREI</i>	16⁹⁵
SPICY CHEESEBURGER <i>MET TOMAAT, RODE UI, SLA, RODE PEPER EN SAMBALMAYONAISE</i>	18⁹⁵



VRAAG NAAR ONZE WIJNKAART

VOOR BIJPASSENDE WIJNEN,
 MET GROTE ZORG EN PLEZIER
 GESELECTEERD



DE GRIBUS

BARNEVELD

HOOFDGERECHTEN VLEES

OSSENHAASPUNTJES 19⁹⁵
MET EEN ROMIGE PEPERSAUS

VARKENSHAAS 19⁹⁵
MET PEPER- OF CHAMPIGNONSAUS

KALF ENTRECÔTE (VAN BEEKZICHT) 24⁹⁵
MET RODE UIJUS EN PASTINAACKRÈME

PEPPERSTEAK 24⁹⁵
RUMPSTEAK MET PEPERSAUS

GRIBUS BURGER 19⁹⁵
100% BLACK ANGUS, BOERENKAAS, RUCOLA, AUGURK,
EN GEBAKKEN BACON

CHATEAUBRIAND (VOOR 2 PERSONEN) 67⁵⁰
HET ALLERBESTE VAN DE GRIBUS

SPECIAAL UIT NIEUW-ZEELAND
450 GRAM, MET CHAMPIGNONS, KNOFLOOK EN VERSE PEPER

TOURNEDOS 28⁹⁵
BESTE STUK OSSENHAAS VAN HET RUND, MET BALI- OF
PEPERSAUS

VIS

TONIJN STEAK YELLOWFIN 28⁹⁵
LICHT GESCHROEIDE TONIJJN, INGEWREVEN MET SESAM,
KIKKOMAN EN WASABI MAYONAISE

ZALM 23⁹⁵
GEBAKKEN OP DE HUID MET EEN HOLLANDAISE SAUS

KABELJAUW 22⁹⁵
MET WITTE WIJNSAUS EN MOSTERD

BIJ ALLE HOOFDGERECHTEN SERVEREN WIJ BIJGERECHTEN APART OP TAFEL

GRIBUS GIFTCARD

CADEAUBONNEN VAN DE GRIBUS:
LEUK OM TE GEVEN ÉN TE KRIJGEN!

PASTA'S

GAMBA'S 17⁹⁵
GEMARINEERDE GAMBA'S MET SPAGHETTI AGLIO E OLIO

ITALIAN CHICKEN 17⁹⁵
IN PARMEZAANSE SAUS MET KNOFLOOK, CHAMPIGNONS EN BOSUI
MET SPAGHETTI

CURRY PITTIGE KIP 17⁹⁵
MET OOSTERSE GROENTEN EN PANDANRIJST

DEZE KLASSIEKERS WILLEN MAAR NIET VAN DE KAART

TIROLER SCHNITZEL 18⁹⁵
SCHNITZEL VAN VARKENSVLEES MET GEBAKKEN
CHAMPIGNONS, UITJES EN SPEKJES

KIPSATÉ 17⁹⁵
LICHT PITTIG GEMARINEERD, MET SATÉSAUS,
KROEPOEK, SEROENDENG EN ATJAR

SPARE RIBS 18⁹⁵
IN ONZE VERNIEUWDE HOMEMADE MARINADE

BIJ ALLE HOOFDGERECHTEN SERVEREN WIJ BIJGERECHTEN APART OP TAFEL

SALADES

SALADE GEITENKAAS 13⁹⁵
MET HONING, GEBAKKEN SPEKJES EN WALNOTEN

SALADE PITTIGE KIP 14⁹⁵
MET LICHT GEMARINEERDE KIP, BOONTJES EN NOTEN

SALADE THAI BEEF 16⁹⁵
MET OOSTERS GEBAKKEN OSSENHAASPUNTJES, MUNT,
BOONTJES EN SEROENDENG

SALADE DE GRIBUS 17⁹⁵
MET GEROOKTE ZALM, GEROOKTE PALING EN
GEMARINEERDE GAMBA'S

VRAAG ONZE DAMES EN HEREN OF WIJ NOG
GERECHTEN BUITEN DE KAART OM HEBBEN.