

VOORGERECHTEN

SOEP

TOMATENSOEP 7

TOM KHA KAI SOEP 7

**BOSPADDENSTOELensoep
MET VERSE TRUFFEL** 8

CARPACCIO VAN HET RUND 14
MET OUDE KAAS, PIJNBOOMPITTEN, BALSAMICO
EN PESTOMAYONAISE

BOA BUNS BRISKET 15
GEPEKELDE MALSE BRISKET, OP EEN GESTOOMD BROODJE
MET RODE UI-COMPOTE EN BARBECUESAUS

BEEF TATAKI 15
DUNGESNEDEN, LICHT GESCHROEIDE FLAT IRON STEAK
MET TERIYAKISAUS

TACO'S 15

MET LICHT PITTIGE KIP, CHEDDAR KAAS, KORIANDER EN
RODE PEPER

STEAK TARTAAR 15

STEAK TARTAAR MET TRUFFELOLIE, EIGEEL, CRUMBLE EN TOAST

CHAMPIGNONS UIT DE OVEN 11

OMWIKKELD MET SPEK EN MET PROVENÇAALSE SAUS

SHORT RIB 15

IN EEN ZOET-PITTIGE MARINADE BEREID, MET MAIS, GROENE
KRUIDEN CRUMBLE EN GEPOFTE CHERRYTOMATEN

GAMBAPANNETJE 15

LICHT PITTIG, MET KNOFLOOK, UI EN CHILI-OLIE

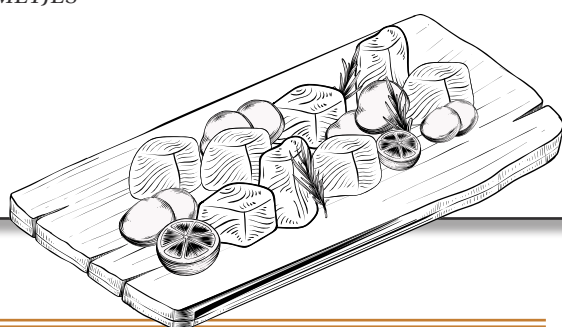
TRIO VAN VIS 18

MET GEROOKTE ZALM, GEROOKTE IJSSELMEER PALING EN
HOLLANDSE GARNALEN

TO SHARE (MIN. 2 PERS.)

MIX PLANK 17

MET O.A. BEEF TATAKI, HUISGEMAAKTE LOEMPIA'S,
HOISINSAUS, EEN SOEPJE, HUISGEROOKTE ZALM EN
ITALIAANSE HAMMETJES (p.p)



SURF EN TURF YAKINIKU 13

GEBAKKEN OSSENHAAS PUNTJES, GAMBA'S, AFGEBLUST
IN OOSTERSE YAKINIKU DRESSING (p.p)

BLACK ANGUS BURGERTJES 13

MET O.A. AUGURK, CHEDDAR KAAS EN AMERICAN
BURGERSAUS (p.p)

VOORGERECHTEN

VEGETARISCH

CARPACCIO VAN KNOLSELDERIJ 13

MET RAS EL HANOUT-DRESSING, TOMATEN CRUMBLE,
CHERRYTOMATEN EN RUCOLA

TACO PULLED PADDO'S 15

HEERLIJK GEKRUIDE PADDENSTOELEN, MET EEN FRISSE
KOOLSALADE

GNOCCHI GEVULD MET KAAS 15/20

MET O.A. DOPERWTENPUREE, TRUFFELMAYONAISE,
TOMAAT, RADIJSJES EN PARMEZAANSE KAAS



VRAAG NAAR ONZE WIJNKAART

VOOR BIJPASSENDE WIJNEN, MET GROTE
ZORG EN PLEZIER GESELECTEERD



DE GRIBUS

BARNEVELD

HOOFDGERECHTEN VLEES

OSSENHAASPUNTJES <i>MET EEN ROMIGE PEPERSAUS</i>	22
VARKENSHAAS <i>MET PEPER- OF CHAMPIGNONSAUS</i>	22
KALFSENTRECOTE (VAN BEEKZICHT) <i>KRUIDENBOTER, GEBAKKEN SPEK, UI EN CHAMPIGNONS</i>	25
PEPERSTEAK XXL 350 GRAM <i>VOOR DE GROTE ETERS: RUMPSTEAK MET PEPERSAUS</i>	36
GRIBUS BURGER <i>100% BLACK ANGUS, BOERENKAAS, RUCOLA, AUGURK EN GEBAKKEN BACON</i>	20

CHATEAUBRIAND (VOOR 2 PERS.) 70
HET ALLERBESTE VAN DE GRIBUS

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

TOURNEDOS UIT NIEUW- ZEELAND <i>BESTE STUK OSSENHAAS VAN HET RUND, MET BALI- OF PEPERSAUS</i>	30
---	----

HOOFDGERECHTEN VEGETARISCH

TRUFFEL SPAGHETTI <i>MET VERSE TRUFFEL, PARMEZAANSE KAAS, RUCOLA EN EEN GEFRITUURD EITJE</i>	20
TOMATEN RISOTTO <i>HEERLIJK SMEUÏGE RISOTTO IN TOMATENSAUS EN BOUILLON GESERVEERD MET BURRATA EN TOMAATJES</i>	20
RAVIOLI <i>GEVULD MET RICOTTA EN SPINAZIE, AFGEMAAKT MET PIKANTE KRUIDENPASTA, TOMAAT EN PARMEZAANSE KAAS</i>	20

GRIBUS GIFTCARD

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

DEZE KLASSIEKERS WILLEN MAAR NIET VAN DE KAART

TIROLER SCHNITZEL <i>SCHNITZEL VAN VARKENSVLEES, MET GEBAKKEN CHAMPIGNONS, UITJES EN SPEKJES</i>	20
KIPSATÉ XXL 300 GRAM <i>LICHT PITTIG GEMARINEERD, MET SATÉSAUS, KROEPOEK, SEROENDENG EN ATJAR</i>	25
SPARERIBS <i>IN ONZE VERNIEUWDE HOMEMADE MARINADE</i>	20
SUKADE SPECIAL <i>GEBAKKEN PADDENSTOELEN, RODE WIJNSAUS</i>	25

VIS

TONIJN STEAK YELLOWFIN <i>LICHT GESCHROEIDE TONIJN, INGEWREVEN MET SESAM, KIKKOMAN EN WASABI-MAYONAISE</i>	30
ZALM <i>GEBAKKEN OP DE HUID, MET EEN HOLLANDAISE SAUS</i>	25
OOSTERSE KABELJAUW <i>MET GELE CURRY MARINADE, KROKANTE ZWARTE RIJST EN YUZU</i>	25

SALADES

SALADE GEITENKAAS <i>MET HONING, GEBAKKEN SPEKJES EN WALNOTEN</i>	14
SALADE PITTIGE KIP <i>MET LICHT GEMARINEERDE KIP, BOONTJES EN NOTEN</i>	15
SALADE THAI BEEF <i>MET OOSTERS GEBAKKEN OSSENHAASPUNTJES, MUNT, BOONTJES EN SEROENDENG</i>	18

SALADE DE GRIBUS 20
MET GEROOKTE ZALM, GEROOKTE PALING EN GEMARINEERDE GAMBA'S

BIJ AL ONZE HOOFDGERECHTEN WORDEN FRIETJES EN WEDGES GESERVEERD MET MAYONAISE

WISSELENDE VERSE GROENTEN	4,50
EXTRA FRIET EN WEDGES	3,95