



DE GRIBUS

BARNEVELD

VOORGERECHTEN

CARPACCIO VAN HET RUND 13.50
MET OUDE KAAS, PIJNBOOMPITTEN, BALSAMICO EN PESTOMAYONAISE

BEEF TATAKI 14.50
DUN GESNEDEN, LICHT-GESCHROEIDE FLAT IRON STEAK MET TERIYAKI SAUS

STEAK TATACO (v) 15.50
CLASSIC STEAK TARTAAR IN EEN TACO MET TRUFFELMAYONAISE



PEKING EEND PANCAKES 16.50
GEMARINEERDE EEND MET FLENSJES EN HOISINSAUS

CRISPY TUNA 15.50
MET EEN FLENSJE, CRÈME FRAÎCHE EN PALINGSAUS

VIS TRIO 21.50
GEROOKTE ZALM, GEROOKTE IJSSELMEERPALING EN HOLLANDSE GARNALEN

ZALM TARTAAR 16.50
MET SALTY FINGERS, SINAASAPPEL EN AVOCADO

BURRATA (v) 13.50
KROKANT GEFRITUURD, GEPOFTE TOMAAT EN BASILICUM

TARTE TATIN (v) 14.50
VAN GEKARAMELISEERDE ZILVERUITJES



GYOZA (v) 13.50
GESTOOMDE DUMPLINGS OP EEN BEDJE VAN SHISO GREEN IN TEMPURA



SALADES



GEITENKAAS 14.50
MET HONING, GEBAKKEN SPEKJES EN WALNOTEN
(v) OOK VEGETARISCH BESCHIKBAAR

FRIED CHICKEN 16.50
MET PITTIG GEMARINEERDE EN KROKANTE KIP

THAI BAVETTE REEPJES 19.50
MET OOSTERSE PAKSOI EN TAUGÉ

SALADE CARPACCIO 17.50
SALADE CARPACCIO VAN HET RUND MET OUDE KAAS, BALSAMICO EN PESTOMAYONAISE

KING PRAWN TEMPURA 15.50
GROTE GARNALEN IN TEMPURA MET CHILI-LIME MAYONAISE

BAO BUNS 13.50
MET KOREAN FRIED CHICKEN | SWEET & SPICY

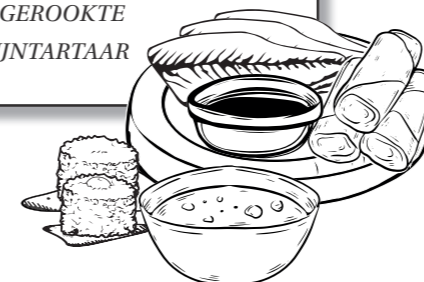
GAMBAPANNETJE 15.50
LICHT PITTIG, MET KNOFLOOK, UI EN CHILI OLIE

CHAMPIGNONS UIT DE OVEN 12.50
IN KRUIDENBOTER, KNOFLOOK, GEGRATINEERD MET KAAS EN SPEKJES
(v) OOK VEGETARISCH BESCHIKBAAR



TO SHARE

DE GRIBUS MIXPLANK 17.50 P.P.
MET O.A. BEEF TATAKI, HUISGEMAAKTE LOEMPIA'S MET HOISINSAUS, EEN SOEPJE, HUISGEROOKTE ZALM, WONTON CRACKERS EN TONIJNTARTAAR



SOEPEN

TOMATENSOEP (v) 7.50

TOM KHA KAI SOEP 7.50

PADDENSTOEL-TRUFFELSOEP (v) 8.50

ZIE ONZE WIJNKAART OP TAFEL.
MET GROTE ZORG EN PLEZIER
GESELECTEERD!





DE GRIBUS

BARNEVELD

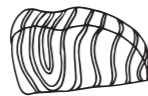
HOOFDGERECHTEN VIS

TONIJN STEAK 27.50

LICHT-GESCHROEIDE TONIJJN, INGEWREVEN MET SESAM,
MET KIKKOMAN EN WASABI-MAYONAISE

ZALM 26.50

OP EEN BEDJE VAN RISOTTO,
MET GEMARINEERDE GARNALEN



ZEETONG VERS 39.50

À LA MEUNIÈRE, CIRCA 500/600 GRAM

TRUFFEL RISOTTO (v) 22.50

MET TRUFFEL EN SHII-TAKE HACHEE

GEVULDE PORTOBELLO (v) 22.50

MET GEITENKAAS, RUCOLA EN PIJNBOOMPITJES

TORTELLINI (v) 23.50

ZOETE AARDAPPEL, RODE BIET MET
BEURRE BLANC EN MISO



HET GEHEIM ACHTER EEN GOED STUK VLEES

ONZE OSSENHAAS TOURNEDOS BIEFSTUK KOMT UIT
NIEUW-ZEELAND! HET IS GRASGEVOERD, BIOLOGISCH
SCHARRELROUNDVLEES.

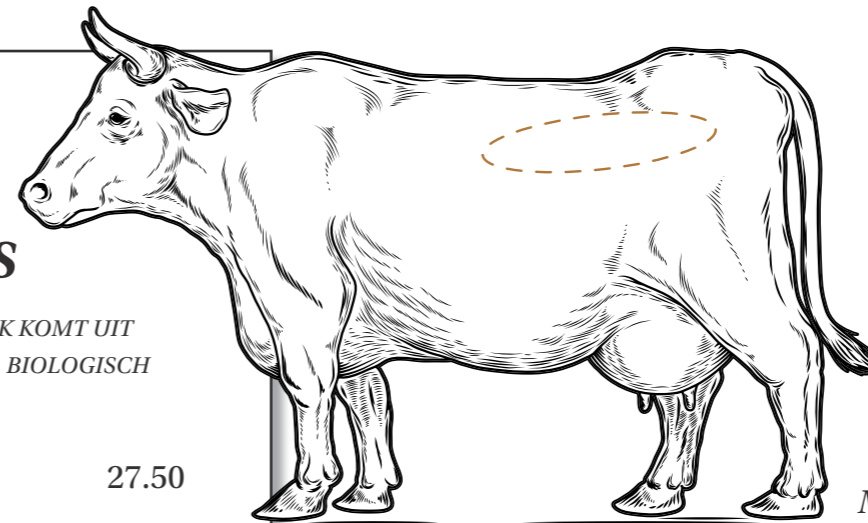
TOURNEDOS LADY STEAK 27.50

160 GRAM

TOURNEDOS GENTLEMAN 32.50

200 GRAM

KEUZE UIT: PEPER-, BALI, ZWARTE KNOFLOOK-
STROGANOFF- OF CHAMPIGNONSAUS, TRUFFELJUS
OF BEURRE BLANC.



HEB JE EEN ALLERGIE?
MELD HET ALTIJD BIJ ONS!

KALFSENTRECÔTE (BEECK-HOEVE) 27.50

MET KRUIDENBOTER, UITJES EN CHAMPIGNONS

KALFSVLEES IS MAGER EN EEN BRON VAN
EIWITTEN EN VITAMINES, EERLIJK VLEES

CHATEAUBRIAND (VOOR 2 PERS.) 70.00

HET ALLERBESTE VAN DE GRIBUS

SPECIAAL UIT NIEUW-ZEELAND

450 GRAM, MET CHAMPIGNONS,
KNOFLOOK EN VERSE PEPER



BIJ AL ONZE VLEES EN VIS HOOFDGERECHTEN SERVEREN WIJ FRITES MET MAYONAISE

EXTRA BESTELLEN

WEDGES MET MAYONAISE 5.00

TRUFFEL FRITES, PARMEZAANSE KAAS 7.50

FRISSE SALADE 5.00

WISSELENDE VERSE GROENTEN 5.00

OSSENHAASPUNTJES

SAUS NAAR KEUZE



23.50

SURF & TURF

SPIES VAN OSSENHAAS EN GAMBA'S

GEMARINEERDE KNOFLOOK OLIE/ OOSTERSE WOK GROENTEN

29.50

HOTPLATE VARKENSHAAS

VARKENSHAAS MET EEN MARINADE VAN KETJAP

26.50

KIPSATÉ GRANDE - 300 GRAM

MET EEN KEUZE UIT SATÉSAUS OF BALI SAUS

24.50

TIROLER SCHNITZEL

SCHNITZEL VAN VARKENSVLEES, MET GEBAKKEN

CHAMPIGNONS, UITJES EN SPEKJES

21.50

GRIBUS BURGER

MET RUCOLA, OUDE KAAS,

TRUFFELMAYONAISE EN PADDENSTOELEN



19.50

BAVETTE STEAK

GEMARINEERD EN MET GEROOSTERDE BLOEMKOOL

24.50

GRIBUS GIFTCARD

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