

---

# EUROMAST BRASSERIE

---



EUROMAST  
BE ON TOP



EUROMAST  
BE ON TOP

---

# DUURZAAM OP GROTE HOOGTE

---

De Euromast is in het bezit van het Golden Green Key Certificaat, het allerhoogste niveau in de categorie dagrecreatie.

Daarom heeft de Euromast een duurzaam beleid dat erop is gericht zorgvuldig om te gaan met mens, omgeving en planeet. Zo wordt onder meer gebruik gemaakt van de groene energie van leverancier Greenchoice, heeft de Euromast een afvalbeleid opgesteld en beheert Biolab Research & Solutions de waterkwaliteit.

Ook toont de Euromast zijn lokale betrokkenheid door samenwerkingen aan te gaan met een aantal maatschappelijke projecten in de vorm van opleidingsmogelijkheden voor jongeren en het leveren van een bijdrage aan goede doelen, van kleine tot grote organisaties.

In de Brasserie worden ten slotte diverse gerechten geserveerd, die voor ten minste 50% uit duurzame ingrediënten bestaan. Deze gerechten zijn te herkennen aan het blaadje 🍃.

---

## HEEFT U ALLERGIEËN?


---


Vraag dan onze medewerkers naar de allergenenkaart. Hierin staan alle voorkomende allergenen per gerecht.

---

# WARME DRANKEN

---

Koffie • espresso 	2.25
Dubbele espresso 	3.50
Cappucino 	2.45
Koffie verkeerd 	2.45
Thee 	2.25
Diverse smaken	
Verse muntthee 	3.25
Speciaal koffie 	6.90
Irish coffee • French coffee • Spanish coffee	
Warme chocomel	2.50

Koffie • Thee Euromast 	5.50
Wij serveren een kop koffie of thee naar keuze met een selectie aan lekkernijen	

---

# TAART

---

Chocoladetaart	4.00
Cheesecake	4.00
Appeltaart	4.00
Worteltaart	4.00
Muffin	2.80
Aardbeien & witte chocolade • bosbessen • triple chocolade	
Slagroom	1.00

---

# KOUDE DRANKEN

---

## FRIS

Coca-cola	2.50
Regular • light • zero	
7 up	2.50
Sisi	2.50
Cassis	2.50
Bitter lemon	2.50
Tonic	2.50
Lipton Ice Tea	2.50
Sparkling • Green	
Rivella	2.50
Verse Jus d'Orange	2.75
Appelaere 	2.50
Appelsap • Perensap	
Tomatensap	2.50
Sourcy	2.50
Rood • blauw	
Sourcy 0,75 ltr.	5.75

## ZUIVEL

Melk	2.00
Karnemelk	2.00
Chocomel	2.50
Fristi	2.50

---

# WIJNEN

---

Bonaval	5.50
Penedes, Spanje Cava Brut	

Laurent Perrier	9.50
Tours sur Marne, Frankrijk Champagne Brut	

Marcel Martin rosé	4.25
Pays d'Oc, Frankrijk Syrah	

Kloster Niersteiner Gutes Domtal	3.75
Rheinhessen, Duitsland Muller Thurgau • Silvaner • Kerner	

Château des Eyssards	5.00
Bergerac, Frankrijk Sauvignon Blanc • Semillon	

Pizarras de Otero	5.50
Rias Baixas, Spanje Godello	

Marcel Martin	4.25
Pays d'Oc, Frankrijk Chardonnay	

Marcel Martin	4.25
Pays d'Oc, Frankrijk Merlot	

Château de Panery	5.50
Côtes du Rhône, Frankrijk Syrah • Grenache	

Covila Rioja Crianza	6.00
Rioja, Spanje Tempranillo	

Onze uitgebreide wijnkaart is achterin te vinden!

# BIEREN

## TAP

Heineken fluitje	2.25
Heineken vaas 25 cl	2.50
Heineken vaas 35 cl	3.50

## FLES

De Koninck	3.40
Wieckse Witte	3.40
Amstel Malt	2.60
Seizoensbier	vanaf 3.00
Affligem	vanaf 4.00

Blond • dubbel • tripel

# BORRELGARNITUUR

<b>Noten &amp; groentechips &amp; olijven</b> 🍯	6.50
---	------

Gemengde notenmix • chips van pastinaak, rode biet, wortel • gemarineerde olijven

<b>Oude Rotterdamse kaas</b>	6.00
------------------------------	------

Roggebrood • augurk • mosterd

<b>Bitterballen van Rundvlees</b>	6.00
-----------------------------------	------

Mosterd

<b>Huisgemaakte kipnuggets</b> 🍯	7.00
----------------------------------	------

Piccalilly mayonaise

<b>Nacho's</b>	6.50
----------------	------

Cheddar • zure room • jalapeno's • tomatensalsa

<b>Bittergarnituur</b>	13.50
------------------------	-------

Bitterballen • mini frikandellen • bami hapjes • mini kaassoufflés • kipnuggets • vlindergamba's

# ALCOHOLISCH

## APERITIEVEN

<b>Port</b>	2.75
-------------	------

Tawny • Ruby

<b>Sherry</b>	2.75
---------------	------

Medium • Droog

<b>Martini</b>	2.75
----------------	------

## BINNENLANDS GEDISTILLEERD

<b>Jenever</b>	2.75
----------------	------

<b>Vieux</b>	2.75
--------------	------

## BUITENLANDS GEDISTILLEERD

<b>Bacardi • Gin</b>	vanaf 4.90
----------------------	------------

Vodka • Amaretto

<b>Baileys • TiaMaria</b>	
---------------------------	--

Licor 43 • Grand Marnier

<b>Frangelico • Cointreau</b>	
-------------------------------	--

## DIGESTIEVEN

<b>Remy Martin VSOP</b>	6.00
-------------------------	------

<b>Courvoisier VS</b>	6.00
-----------------------	------

<b>Calvados</b>	6.00
-----------------	------

## WHISKY

<b>Johny Walker</b>	vanaf 5.00
---------------------	------------

Red label • Black label

<b>Jack Daniels</b>	5.00
---------------------	------

<b>Glenfiddich 12 yrs</b>	7.50
---------------------------	------

# WIJNEN

## SOEPELE, RONDE & FRUITIGE RODE WIJNEN

<b>Marcel Martin</b>	4.25
----------------------	------

Pays d'Oc, Frankrijk

Merlot	21.50
--------	-------

<b>Apaltagua</b>	26.50
------------------	-------

Curico Valley, Chili

Pinot Noir	
------------	--

<b>Diwald</b> 🍯	31.00
-----------------	-------

Wagram, Oostenrijk

Zweigelt	
----------	--

<b>Waterkloof Seriously Cool, Vin Nature</b>	46.00
--	-------

Stellenbosch, Zuid-Afrika

Cinsault	
----------	--

## VOLLE, KRUIDIGE EN AROMATISCHE RODE WIJNEN

<b>Telmo Rodriguez Al Muvedre</b>	26.50
-----------------------------------	-------

Alicante, Spanje

Monastrell	
------------	--

<b>Kaiken Terroir</b> 🍯	36.00
-------------------------	-------

Mendoza, Argentinië

Cabernet Sauvignon • Malbec • Petit Verdot	
--	--

<b>Château de Panery</b>	5.50
--------------------------	------

Côtes du Rhône, Frankrijk

Syrah Grenache	27.50
----------------	-------

<b>Barista</b>	32.50
----------------	-------

Franschhoek, Zuid-Afrika

Pinotage	
----------	--

## KRACHTIGE, KLASSIEKE EN / OF HOUTGELAGERDE RODE WIJNEN

<b>Covila Rioja Crianza</b>	6.00
-----------------------------	------

Rioja, Spanje

Tempranillo	32.50
-------------	-------

<b>Chunky Red</b>	36.00
-------------------	-------

Puglia, Italië

Zinfandel	
-----------	--

<b>Finca Flichman Expressiones</b>	45.00
------------------------------------	-------

Mendoza, Argentinië

Shiraz • Cabernet Sauvignon	
-----------------------------	--

<b>Château de Macard Supérieur</b>	32.50
------------------------------------	-------

Bordeaux, Frankrijk

Cabernet Sauvignon • Merlot • Cabernet Franc	
--	--

## DESSERTWIJNEN

<b>Plaimont Pacherenc du Vic-Bilh</b>	4.75
---------------------------------------	------

Cascogne, Frankrijk

Assemblage	
------------	--

<b>Stellar Heaven On Earth</b>	5.25
--------------------------------	------

Westkaap, Zuid-Afrika

Muscat d'Alexandrie	
---------------------	--

<b>Menade</b>	6.00
---------------	------

Rueda, Spanje

sauvignon Dulce	
-----------------	--

---

# WINE IN THE SKY

---

**ELKE DAG VAN DE WEEK TE BESTELLEN  
TUSSEN 15.00 EN 17.30 UUR**

Geniet letterlijk en figuurlijk van deze High Wine, die bestaat uit een etagère met luxe hartige hapjes inclusief een glas bubbels en twee glazen wijn naar keuze. Ontdek hoe de smaak van de wijnen en de gerechten elkaar aanvullen en versterken! Prijs € 22,50 p.p.

---

# ONBEPERKT DE TOP BEREIKEN?

---

**MET ONZE ZOGEHETEN MASTKAART KUN JE  
DE EUROMAST BEZOEKEN ZO VAAK ALS JIJ  
MAAR WILT**

Je kunt deelnemen aan alle speciale Mastkaarthouders evenementen en hebt bovendien recht op alle voordelen die hierbij komen kijken. Zo proef jij bijvoorbeeld als allereerste de gerechten van onze nieuwe kaart! Interesse? Vraag het onze medewerkers!

---

# TOP OF THE MORNING

---

**ELKE ZONDAGOGHTEND VAN 10.00 TOT  
12.00 UUR EN VANAF 6 MEI OOK IEDERE  
ZATERDAGOGHTEND VAN 10.00 TOT 12.00  
UUR KAN JE GENIETEN VAN EEN HEERLIJKE  
BRUNCH OP 100M HOOGTE**

Onze brunch bestaat uit een uitgebreid buffet inclusief koffie, thee en jus d'orange. Prijs volwassenen € 19,75 p.p. en kinderen € 15,25 p.p.

---

# HIGHEST TEA OF ROTTERDAM

---

**ELKE DAG VAN DE WEEK TE BESTELLEN  
TOT 16.00 UUR**

Onze High Tea bestaat uit onbeperkt thee en een etagère vol zoete en hartige verleidingen. Prijs €19,50 p.p.

---

# WINE IN THE SKY

---

**ELKE DAG VAN DE WEEK TE BESTELLEN  
TUSSEN 15.00 EN 17.30 UUR**

Geniet letterlijk en figuurlijk van deze High Wine, die bestaat uit een etagère met luxe hartige hapjes inclusief een glas bubbels en twee glazen wijn naar keuze. Ontdek hoe de smaak van de wijnen en de gerechten elkaar aanvullen en versterken! Prijs € 22,50 p.p.

---

# ICOON IN DE STAD ROTTERDAM

---

## HET ONTSTAAN VAN DE EUROMAST

De Euromast is gebouwd in 1960, ter gelegenheid van de Floriade, door architect H.A. Maaskant en aannemer J.P. van Eesteren. De van gewapend beton gemaakte toren heeft een diameter van 9 meter (binnen) en een wanddikte van 30 centimeter. De fundering bestaat uit 131 betonpalen. Hierop rust een blok gewapend beton van 1.900.000 kilo, als tegenwicht voor de bovengrondse constructie. In slechts 5 dagen schokte het 240.000 kilo wegende kraaiennest naar boven.

## DE NAAM EUROMAST

'Euro' omdat Rotterdam in het hart van het Euromarktgebied ligt en 'mast', omdat niet alleen Nederlanders het woord kennen maar ook Engelsen, Duitsers, Zweden, Noren en Denen.

## HET HOOGSTE GEBOUW VAN NEDERLAND

In de jaren zestig was de Euromast 112 meter hoog. Genoeg om boven de skyline van de Maasstad uit te torenen. Maar de trots van Rotterdam werd links en rechts ingehaald door andere gebouwen.

In 1970 sloeg de Euromast terug. Met de plaatsing van de Euroscop, is de Euromast met 185 meter tot op de dag van vandaag het hoogste gebouw van Nederland!

---

# ECHTE TOP WIJNEN

---

**Remoortere Vin Nature**  51.50  
Lichte, frisse & fruitige witte wijn  
Loire Menetou Salon, Frankrijk  
Sauvignon Blanc

**Domaine Christian Moreau** 51.50  
Kruidige & aromatische witte wijn  
Chablis, Frankrijk  
Chardonnay

**De Kleine Schorre Barrique** 54.00  
Krachtige & klassieke witte wijn  
Schouwen Duivenland, Nederland  
Pinot Gris • Auxerrois

**Lapierre, Vin Nature**  55.00  
Soepele, ronde en fruitige rode wijn  
Beaujolais Morgon, Frankrijk  
Gamay

**Soprasasso** 57.00  
Volle, kruidige en aromatische rode wijn  
Veneto, Italië  
Corvina • Corvione • Molinara • Rondinella

**Château Musare** 56.00  
Krachtige, klassieke en  
houtgelagerde rode wijn  
Bekaa Valley, Libanon  
Cabernet Sauvignon • Carignan • Cinsault

# WIJNEN

## MOUSSERENDE WIJNEN

glas • fles

<b>Bonaval</b>	<b>5.50</b>
Penedes, Spanje	32.00
Cava Brut	

<b>Laurent Perrier</b>	<b>9.50</b>
Tours sur Marne, Frankrijk	59.50
Champagne Brut	

<b>Laurent Perrier</b>	<b>89.50</b>
Tours sur Marne, Frankrijk	
Champagne Rosé	

## ROSÉ WIJNEN

<b>Marcel Martin</b>	<b>4.25</b>
Pays d'Oc, Frankrijk	21.50
Syrah	

## ZOETE WIJN

<b>Kloster Niersteiner Gutes Domtal</b>	<b>3.75</b>
Rheinhessen, Duitsland	19.50
Muller Thurgau • Silvaner • Kerner	

## LICHTE FRISSE & FRUITIGE WITTE WIJNEN

<b>Acorex Clos de Corton</b> <sup>🍷</sup>	<b>25.00</b>
Cahul, Moldavië	
Cabernet Blanc	

<b>Château des Eyssards</b>	<b>5.00</b>
Bergerac, Frankrijk	26.50
Sauvignon Blanc • Semillon	

<b>Diwald</b> <sup>🍷</sup>	<b>31.00</b>
Wagram, Oostenrijk	
Grüner Veltliner	

<b>Domaine Guillaman</b>	<b>24.00</b>
Gascogne, Frankrijk	
Ugni Blanc • Colombard	

## KRUIDIGE & AROMATISCHE WITTE WIJNEN

<b>Pizarras de Otero</b>	<b>5.50</b>
Rias Baixas, Spanje	28.00
Godello	

<b>Goldschild</b>	<b>32.00</b>
Mosel, Duitsland	
Riesling feinherb	

<b>Escapa</b>	<b>24.00</b>
Castilië, Spanje	
Verdejo • Sauvignon Blanc	

<b>Latium Soave</b>	<b>35.00</b>
Veneto, Italië	
Garganega • Trebbiano	

## KRACHTIGE, KLASSIEKE EN / OF HOUTGELAGERDE WITTE WIJNEN

<b>Marcel Martin</b>	<b>4.25</b>
Pays d'Oc, Frankrijk	21.50
Chardonnay	

<b>Mezzacorona PG</b>	<b>31.00</b>
Trentino, Italië	
Pinot Grigio Riserva	

<b>Dumanet</b> <sup>🍷</sup>	<b>27.50</b>
Languedoc, Frankrijk	
Viognier	

<b>Montes</b>	<b>30.00</b>
Curico Valley, Chili	
Chardonnay reserva	

## glas • fles

# LUNCHGERECHTEN

## BROODJES VAN DE CHEF (TOT 17.00 UUR)

Keuze uit Italiaanse bol, Waldkorn bol of Speltbroodje.

<b>Gerookte zalm</b> <sup>🍷</sup>	<b>9.50</b>
Kruidenkaas • wakame • citroen • landcress	

<b>Pulled pork</b>	<b>8.50</b>
Truffelmayonaise • gebakken champignons • gebakken ui • rucola	

<b>Feta</b>	<b>7.00</b>
Gegrilde courgette • gegrilde paprika • olijven-tomaten tapenade • creme faiche	

<b>Gezond</b> <sup>🍷</sup>	<b>9.00</b>
Dubbeldonker of wit landbrood	
Oude Rotterdamse kaas • hooiham • ei • mesclun • zoetzure komkommer • zoetzure wortel • tomaat • zilveruitjes	

<b>Brioche brood geitenkaas</b> <sup>🍷</sup>	<b>7.50</b>
Geroosterd brioche brood • zongedroogde tomaten • munt-olijfolie • mesclun	

<b>Wrap gerookte heilbot en garnalen</b> <sup>🍷</sup>	<b>10.50</b>
Wasabi mayonaise • creme fraiche • wakame • landcress	

<b>Broodje van de dag</b>	<b>7.50</b>
Dagelijks wisselend broodje	

<b>Euromast tosti XL</b> <sup>🍷</sup>	<b>9.00</b>
Focaccia • ham • belegen kaas • piccalilly mayonaise	

<b>Clubsandwich Euromast</b> <sup>🍷</sup>	<b>12.50</b>
Gegrild maisbrood • spek • gerookte kip • roomkaas • belegen kaas • tomaat • rode ui • augurk • mesclun	

## EUROMAST BURGERS

supplement friet 3.50

<b>Hamburger van rund (150 gr.)</b> <sup>🍷</sup>	<b>14.50</b>
Broodje • oude Rotterdamse kaas • spek • tomaat • rode u • mesclun • basilicum mayonaise	

<b>Burger van zalm (100 gr.)</b>	<b>13.50</b>
Broodje • fetakaas • tzatziki • komkommer • tomaat • rode ui • mesclun	

## PANORAMA GERECHTEN

<b>Kipspies</b>	<b>14.50</b>
Brood of friet • kroepoek • mesclun • atjar • pindasaus	

<b>Fish &amp; Chips</b>	<b>12.00</b>
Witvis • friet • tomaat • rode ui • mesclun • koolsalade • remoulade	

<b>Kroketten van rundvlees</b>	<b>9.50</b>
Friet of brood • mesclun • mosterd	

<b>Pasta van de dag</b> <sup>🍷</sup>	<b>13.50</b>
Wisselende pasta van de chef	

# SOEPEN

<b>Bouillabaisse</b>	<b>8.50</b>
Saffraan aardappel • rivierkreeftjes • bosui	

<b>Tomatensoep</b> <sup>🍷</sup>	<b>7.50</b>
Cherry tomaatjes • basilicum • mozzarella	

<b>Soep van lente-ui</b> <sup>🍷</sup>	<b>7.50</b>
Spek • aardappelchips	

# MAALTIJDSALADES

<b>Salade mozzarella</b> <sup>🍷</sup>	<b>12.50</b>
Little gem • pittenmix • cherry tomaatjes • boontjes • rode ui • olijven • basilicumdressing	


<b>Salade gerookte zalm</b> <sup>🍷</sup>	<b>12.50</b>
Little gem • ei • courgette • paprika • boontjes • rode ui • olijven • citroendressing	


<b>Salade lamsham</b>	<b>12.50</b>
Little gem • ei • groene asperges • krieltjes • boontjes • rode ui • olijven • mosterddressing	


# VOORGERECHTEN

**Salade nicoise van de chef**  **11.50**  
Tonijn • boontjes • olijven • krieltjes • ansjovis dressing • geitenkaas • peer

**Muffin courgette en pecorino** **8.50**  
Walnoten • tomaten chutney • balsamico stroop • landcress

**Carpaccio van rund**  **11.50**  
Pittenmix • rucola • pesto • Oud Rotterdamse kaas • balsamico dressing

**Waldorf salade**  **8.50**  
Groene asperges • walnoten • golden delicious • bleekselderij • groentechips


**Gemarineerde zalm**  **11.50**  
Marinade van bietensap en watermeloen • schuim van wasabi • kwartel eitje • soja gel • landcress


**Lamsham** **8.50**  
Little gem • krieltjes • gegrilde groene asperges • kwartel eitje • bearnaisesaus

**Thaise viskoekjes** **10.00**  
Schuim van groene curry • frisee • gedroogd citrus fruit

# SOEPEN

**Bouillabaisse** **8.50**  
Saffraan aardappel • rivierkreeftjes • bosui

**Tomatensoep**  **7.50**  
Cherry tomaatjes • basilicum • mozzarella


**Soep van lente-*ui***  **7.50**  
Spek • aardappelchips

# HOOFDGERECHTEN


**Hartige taart** **17.50**  
Bladerdeeg • spitskool • wortel • prei • feta

**Quinoa**  **18.50**  
Wortel • prei • munt • uien • paprika • granaatappel

**Gebakken kabeljauw**  **22.00**  
Parelgort • rode biet • gestoofde prei • bearnaisesaus

**Gegrilde gamba's**  **21.50**  
Licht pikante kerriesaus • lente-*ui* • taugé • kousenband • noodles

**Gebakken zeebaars** **23.50**  
Creme van rode biet • gegrilde little gem • groene asperges • Hollandaise saus

**Pasta vis**  **19.50**  
Tagliatelle • fijngesneden groentebouquet • rucola • pestosaus

**Piepkuiken a la nage**  **22.50**  
Gevogelte bouillon • voorjaarsgroenten


**Gegrilde tournedos** **28.50**  
Spinazie • shiitake • rösti van knolselderij • chimichurri

**Gebakken lamsfilet** **24.50**  
Mousseline van aardappel • sugarsnaps • lente-*ui* • bospeen • jus van thijm


**Gegrilde kotelet van speenvarken** **21.50**  
Little gem • champignons • compote van Zeeuwse uien • schuim van piccalilly

# DESSERTS


**Soep van rood fruit**  **7.50**  
Aardbeien • frambozen • bramen • bosbessen • cassis sorbet

**Tartelette met aardbeien**  **8.50**  
Banketbakkersroom • merengue • gedroogd citrusfruit

**Mango-kokos taartje** **8.50**  
Bastogne koek • tonkaboon roomijs

**Chocolade mousse**  **8.50**  
Kletskop van sesam • sorbet van citroengras • gemarineerde grapefruit

**Parfait van honing en maanzaad** **7.50**  
Gegrilde ananas

**Hollandse kaasplank**  **12.50**  
5 soorten Hollandse kaas • kletskopbrood • dadels • appelstroop

# TOP OF THE BILL SURPRISE DINNER

## LAAT JE VERRASSEN DOOR DE CULINAIRE KUNSTEN VAN DE CHEF EN KIES VOOR HET SURPRISE MENU

3 gangen 36.50  
4 gangen 39.50  
5 gangen 45.00

## OM HET MENU COMPLEET TE MAKEN SERVEREN WIJ GRAAG EEN BIJPASSEND WIJNARRANGEMENT

2 glazen 11.50  
3 glazen 16.50  
4 glazen 19.50

# DESSERTWIJNEN

**Plaimont Pacherenc du Vic-Bilh** **4.75**  
Cascogne, Frankrijk  
Assemblage

**Stellar Heaven On Earth** **5.25**  
Westkaap, Zuid-Afrika  
Muscat d'Alexandrie

**Menade** **6.00**  
Rueda, Spanje  
Sauvignon Dulce

# DIGESTIEVEN

**Remy Martin VSOP** **6.00**  
**Courvoisier VS** **6.00**  
**Calvados** **6.00**

**Amaretto • Baileys** **vanaf 4.90**  
**TiaMaria • Licor 43**  
**Grand Marnier • Frangelico**  
**Cointreau**

**Johny Walker** **vanaf 5.00**  
Red label • Black label  
**Jack Daniels** **5.00**  
**Glenfiddich 12 yrs** **7.50**

# KOFFIE SPECIAAL

**Koffie • Thee Euromast**  **5.50**  
Wij serveren een kop koffie of thee naar keuze met een selectie aan lekkernijen

**Dutch Coffee** **6.90**  
Laat je verrassen door deze heerlijke Hollandse koffie met Ketel 1 Matuur