LUNCH

12.00 - 17.00 uur

SIGNATURE CLASSIC: EUROMAST BURGER 21.95

Hamburger • uiensalsa • Rotterdamsche oude kaas • tomaat • augurk

Bereid met oog voor de toekomst, volgens de principes van Het Nieuwe Nassen

Een Rotterdams initiatief voor gezonder en duurzamer eten. Net zo smaakvol als een traditionele burger, met minder vlees en meer groenten.

HET NIEUWE NASSEN

BROODJES

Uitsmijter Euromast 15.25
Keuze uit: kaas • ham • spek • rosbief

12 uurtje 17.50
Soepje • kroket • uitsmijter ham kaas • zuurdesem brood

Kroketten v.a. 15.25
(rund • garnaal • Rotterzwam) brood of friet

Club sandwich met kip 17.50
Tomaat • komkommer • augurk • spiegelei • cajunmayonaise

Club sandwich met gerookte zalm 17.50
Tzatziki • tomaat • komkommer • augurk • spiegelei

Falafel burger 18.25
Vegaburger • gele erwten uit de Hoeksche Waard • uiensalsa • tomaat • augurk

Gerookte bavette 17.50
Rotterdamsche oude kaas • mosterd • truffelmayonaise

Kreeftensalade 17.50
Maïssalsa • bieslookmayonaise

Bagel met gravadlax (zalm) 17.50
Roomkaas • radijs • edamame • kiemgroenten

Camembert 16.25
Vijgenchutney • honing • pistachepesto

GERECHTEN

Sliptong 25.50
Hollandse garnalen • witte druiven • koolsla • friet • witte wijnsaus

Stoofpot Euromast 19.50
Halal runderstoof • rendang • frisse koolsalade • friet

SALADES

Caesar salade 19.50
Kippendij • Romeinse sla • ei • ui • tomaat • croutons • ansjovis • Parmezaan • Caesar dressing

Burrata salade 19.50
Rucola • rode ui • artisjokken • tomatenmelange • • roodlof • croutons • sherryvinaigrette
+ Gravadlax (zalm) 5.00

SOEP

Bouillabaisse 11.50
Rouille

Peer pastinaaksoep 9.50
Kruidenolie • croutons

DINER 17.00 - 21.30 uur

Brood met smeersels 8.50
Gegratineerde kruidige bol met smeersels 13.50

VOORGERECHTEN

Carpaccio 17.25
Rotterdamsche oude kaas • rucola • pittenmix • truffelmayonaise

Steaktartaar van gerookte bavette 17.50
Kruidenolie • mierikswortelmayonaise

Vitello 16.50
Gebakken gamba • kappertjes • crostini • gambamayonaise

Gravadlax (zalm) 17.50
Winterpeenparels • dille olie • koraaltuille

Makreelrillette 16.75
Griekse yoghurt • roodlof • sinaasappelparels

Hummus 14.50
Hoeksche Waardse gele erwten • bloemkool • radijs • tuinerwten

Mini-burrata 14.50
geroosterde pompoen • rode-uienmarmelade • dressing van pompoenpitolie

SALADES

Caesar salade 19.50
Kippendij • Romeinse sla • ei • ui • tomaat • croutons • ansjovis • Parmezaan • Caesar dressing

Burrata salade 19.50
Rucola • rode ui • tomatenmelange • artisjokken • roodlof • croutons • sherryvinaigrette
+ Gravadlax (zalm) 5.00

HOOFDGERECHTEN

Gegrilde entrecôte 29.50
Knoflookjus

Gebakken hertenbiefstuk 29.50
Specerijenjus

Gegrilde tournedos 35.00
Knoflookjus

Gestoofde varkenswangen 26.50
Piccalillyschuim

Gegrilde zeebaarsfilet 28.50
Saus van witte wijn en pompoen

Grote garnalen 27.50
Schaaldierensaus

Pappardelle pasta 24.50
Paddenstoelenmelange • truffel • salie • blauwe kaas

***Alle vlees- en vishoofdgerechten worden geserveerd met seizoensgroenten**

SOEP

Bouillabaisse 11.50
Rouille

Peer pastinaaksoep 9.50
Kruidenolie • croutons

BIJGERECHTEN

Friet 4.75
+ Truffelmayonaise • parmezaan 6.75
Aardappelmelange 6.75
Salade 4.50
Groenten 6.00

CHEFS MENU

Laat je verrassen door onze chef

3 gangen	**48.50**
4 gangen met soep	**53.50**
4 gangen met tussengerecht	**58.00**
5 gangen	**61.50**

Als aanvulling op het chef's menu bieden wij een wijnarrangement dat perfect aansluit bij de gerechten.

2 glazen	**14.50**
3 glazen	**21.75**
4 glazen	**29.00**

Wij bieden ook een klein wijnarrangement aan: het 'BOB'-arrangement

2 glazen	**9.00**
3 glazen	**13.50**
4 glazen	**18.00**

BIJ DE BORREL

12.00 - 21.30 uur

Borrelnootjes	**6.00**
Olijven	**6.00**
Brood met smeersels	**8.50**
Gegratineerd kruidenbrood Gegratineerd uit de oven • geïnfuseerd met kruiden • geserveerd met smeersels	**13.50**
Bitterballen (6 stuks) Mosterd	**9.95**
Kaasstengels Chilisaus	**9.50**
Bittergarnituur (12 stuks)	**16.50**
Kip karaage Sojasaus	**14.00**
Gyoza Sojasaus • sesam dip	**9.75**
Bloemkool wings Sriracha boter • blauwe kaas dip	**9.85**
Gamba's In pittige olie met brood	**14.50**
Inktvisringen Limoenaïoli	**14.50**
Nacho's uit de oven Tomatensalsa • jalapeño • guacamole • cheddar • crème fraîche + **Pulled chicken 3.75**	**14.50**
Borrelplank Gedroogde ham • ossenworst • nootjes • olijven • kaasstengels • bitterballen • 2 lokale kazen	**28.55**

DRANKEN

TAP

Heineken 25 cl	4.25
Heineken 50 cl	8.35
Texels Skuumkoppe 30 cl	6.50
Noordt Blond 25 cl	6.50

FLES

Heineken 0.0%	4.25
Affligem Blond 0.0%	4.80
Affligem Belgisch wit	5.50
Affligem Tripel	6.50
Amstel Radler 0.0%	4.25
Seizoensbier	6.50

COCKTAILS

Pornstar Martini 14.25
Vanille vodka • Passoã • limoen • passievrucht

Whisky Sour 14.25
Whiskey • citroensap • suikersiroop

Amaretto Sour 14.25
Amaretto • citroensap • suikersiroop •

Aperol Spritz 11.25
Aperol • cava • sinaasappel • bruiswater

Limoncello Spritz 11.25
Limoncello • cava • bruiswater • citroen

Bartenders choice 14.25
Vraag naar de special

MOCKTAILS

Pornstar Martini 0.0 13.25
Passievrucht • mango • bruiswater

Winter Nights 7.65
Sinaasappel • kaneel • steranijs • bruiswater

Bartenders choice 0.0 8.65
Vraag naar de special

ALCOHOLISCH

Port	5.45
Tawny • Ruby • White	
Sherry	5.45
Dry	
Martini	5.45
Bianco • Rosso	

BINNENLANDS GEDISTILLEERD

Jonge Jenever	5.45
Vieux	5.45

BUITENLANDS GEDISTILLEERD

Bobby's Gin • Hendricks Gin • Bombay Sapphire Gin • Limoncello • Passimoncello 6.90

Dutch Head Raw Rum • Amaretto • Smirnoff vodka • Bailey's • Tia Maria • Licor 43 • Grand Marnier • Frangelico • Cointreau • Campari • D.O.M. Bénédictine • Drambuie • Sambuca • Southern Comfort

DIGESTIEVEN

Calvados	6.90
Courvoisier VS	8.00
Courvoisier VSOP	9.35

WHISKY

Jameson	6.90
Jack Daniels	6.90
Johnnie Walker Black Label	8.55
Glenfiddich 12 yrs	9.90

WIJNEN

WIT

LICHTE FRISSE & FRUITIGE WITTE WIJNEN

fles

Eymann Bio 45.00
Pfalz, Duitsland
Riesling

La Casa de Bio Carmen 42.00
La Mancha, Spanje
Verdejo

KRUIDIGE & AROMATISCHE WITTE WIJNEN

Diwald Bio 44.50
Wagram, Oostenrijk
Grüner Veltliner

Domaine Fellines 42.00
Languedoc, Frankrijk
Picpoul de Pinet

KRACHTIGE, KLASSIEKE EN/OF HOUTGELAGERDE WITTE WIJNEN

Les Bertholets 43.50
Languedoc-Roussillon, Frankrijk
Viognier Reserva

Les Aubes
Pays d'Oc, Frankrijk 43.00
Chardonnay Grande Reserve

DESSERTWIJN

glas

Santa Cristo 7.50
Aragón, Spanje
Moscatel

ROOD

SOEPELE, RONDE & FRUITIGE RODE WIJNEN

fles

Les Jamelles 45.00
Pays d'Oc, Frankrijk
Pinot Noir

Le Croquant 43.00
Languedoc-Roussillon, Frankrijk
Malbec

VOLLE, KRUIDIGE & AROMATISCHE RODE WIJNEN

Radacini 42.00
Codru, Moldavië
Vintage Cabernet-Sauvignon

Torre del Falasco 49.50
Veneto, Italië
Valpolicella Ripasso

KRACHTIGE, KLASSIEKE EN / OF HOUTGELAGERDE RODE WIJNEN

Covilla 45.00
Rioja, Spanje
Tempranillo Crianza

Aubert&Mathieu Bio 43.00
Languedoc-Roussillon, Frankrijk
Syrah

DESSERTWIJN

glas

Klawer Cellars 7.50
Olifantsrivier, Zuid-Afrika
Shiraz

DESSERTS

Chocolademousse 10.50
Sinaasappellikeur espuma • sinaasappelgel • hazelnootkrokant

Perencrumble 10.50
Perengel • meringue • tonkabonenijs

Vanillecheesecake 10.50
Bastogne-ijs • gezouten karamel • kaneeltuille

Rooibos-crème brûlée 10.50
Gezouten karamelijs • krokantje

Kaasplank 18.00
5 soorten lokale kaas • walnoten • vijgen compote

DESSERT WIJN

Santa Cristo 7.50
Aragón, Spanje, Moscatel

Klawer Cellars 7.50
Olifantsrivier, Zuid-Afrika, Shiraz

KOFFIE SPECIAAL

Koffie/Thee Euromast 8.25
Wij serveren een kop koffie of thee naar keuze met een selectie van lekkernijen.

Koffie speciaal 9.95
Dutch • Irish • French • Spanish • Italian

DRANKEN

WARME DRANKEN

Koffie	3.50
Espresso	3.55
Dubbele espresso	4.90
Cappuccino	4.15
Koffie verkeerd	4.30
Latte macchiato	4.30
Koffie speciaal	9.95
Dutch • Irish • French • Spanish • Italian	
Koffie/Thee Euromast	8.25
Wij serveren een kop koffie of thee naar keuze met een selectie aan lekkernijen	
Thee	3.50
Diverse smaken	
Verse munt of gember thee	4.60
Warme chocomel	3.50
IJskoffie	4.65
Karamel	0.50
Topping slagroom	1.10

KOUDE DRANKEN

Coca-Cola	3.95
Regular • zero	
Sprite	3.95
Fanta	3.95
Orange • cassis	
Royal Bliss Bitter lemon	3.95
Royal Bliss tonic	3.95
Royal Bliss ginger beer	3.95
Fuze Tea	3.95
Sparkling • green • peach	
Schulp vruchtensappen BIO	4.50
Appel • appel-aardbei	
Purezza premium tafelwater 350ml	4.00
Plat • bruisend	
Purezza premium tafelwater 750ml	6.50
Plat • bruisend	
Verse Jus d'Orange	3.95
Chocomel	3.95
Fristi	3.95
Melk	2.85

TAART

Dudok appeltaart	5.75
Diverse seizoensgebakjes	5.75

Vraag de bediening naar het aanbod.

HUISWIJNEN

	glas • fles
MOUSSEREND	
Xenius, Spanje,	7.25 • 39.50
Cava brut	
Yannick Prévoteau, Frankrijk	13.95 • 75.00
Héritage Champagne brut	
WIT	
Nius, Spanje	7.25 • 39.50
Sauvignon blanc	
Sanziana, Roemenië	6.50 • 35.00
Pinot Grigio	
Sanziana, Roemenië	6.00 • 32.50
Chardonnay	
ZOET	
Klostor Spätlese, Duitsland	6.00 • 32.50
Riesling • Silvaner	
ROSÉ	
Colline Du Parc, Frankrijk	6.00 • 32.50
Grenache	
ROOD	
Sanziana, Roemenië	6.50 • 35.00
Merlot	
Pedales, Spanje	6.00 • 32.50
Tempranillo	
Integro, Italië	7.25 • 39.50
Primitivo	
ALCOHOLVRIJ	
Kolonne Null, Duitsland	7.25 • 39.50
Riesling	
Fritz Müller, Duitsland	6.75 • 38.00
Brut • alcoholvrij	