



Menukaart Foodtruck Cuban O's

Naast het voorgestelde menu sturen wij u ook onze menukaart. U kunt het menu eventueel tegen een meerprijs uitbreiden of gerechten vervangen.

Onze Signatuur gerechten:

Oesters van de BBQ met Hog Island Butter of Kimchi Oesters

Kreeft Motoyaki met zoet zuur van Venkel

Risotto met saffraan, Burrata, gerookte chorizo & tomaat en gegrilde pancetta

Japans Miso Buikspek, Sake shi-i-takes en verse wasabi

Tataki van Dry Aged entrecote met Oosterse noodles, kewpie en krokant ui

Smokey's frikandel met langoustine mayonaise en kaviaar

Italiaanse bavette ingerold met prosciutto, pesto en Parmezaanse kaas

Japanse "Sushi" bavette roll

Coquilles met dashi en schuim van citroengras

Tomahawk met chimichurri

Côtes de Boeuf met Butter of the God's

Drunk & Dirty Côtes de Boeuf

T-Bone steak met blauwe kaas dip

Jamaicaanse spare ribs met passievrucht, mango en rode peper

Carpaccio van gerookte rib eye, gerijpte aceto balsamico en truffel peccorino

Jerk chicken met gerookte mais, zoete aardappel en schuim van kokos

USA Texas Spare Ribs

Ultieme Smokey Hot Dog: truffel, cheddar & jalapeno hot dog, zuurkool en krokante uit

Barbershop met pulled pork

Barbershop Hot Dog; hot dog, cheddar & jalapeno saus, BBQ saus en zoet zure rode ui

Surf & Turf Burger met Chinese BBQ saus en zoet zuur

Bricklayer steak met tomaat & avocado

Gevlinderde zeebaars met amandel salsa



Cheesy Chicken: kip met 3 soorten kaas

Oriëntaalse kipspies met sateh, kroepoek, seroendeng, atjar en krokante ui

Gerookte kalfstartaar met tatsuta van zwezerik en ponzu

Cubano; Cuban Sandwich met pulled pork/chicken, mosterd, ham/gerookte kip, augurken met roomboter gegrild uit de plancha

Classic Burger; cheddar, runderburger, tomaat, augurk, rode ui en Smokey's BBQ saus

Korean Kalbi Short Ribs met kimchi

Brisket van de Smoker (ongeveer 7 kilo)

Carne asado

Warm gerookte zalm van de smoker met anti-boise

Philly Steak Sandwich

Asado:

Heel Varken

Heel lam

Heel zwaardvis (Seizoens gebonden)

Vegetarisch:

Escobar Burger, burger van paddenstoelen met truffel, Provolone, spicy red onion jam, krokante sla en rucola

Knibbeling van gepofte knol

Saffraan risotto met chunky tomatoes & Burrata

Geroosterde pastinaken en Salsa Verde

Gegrilde bloemkool steak met chimichurri

Gegrilde groene asperges met ponzu en Parmezaanse kaas



Sides:

Ceasar Salad: Romaine sla, anchovies, bacon, ei, croutons en Parmezaanse kaas

Aardappel truffel salade

Kimchi stampot

Bone Marrow mash van zoete aardappel

Geroosterde Italiaanse groenten

Cajun Potatoes

Desserts:

Dubai Chocolate; Japanse witte chocolade Namelaka, pistache-knafeh

Goldbar met mousse van Champagne, passievrucht, vanille & wodka

Caribische Hangop met vanille, kokos en compôte van tropische vruchten

Cuba Libre crème brûlée met sorbet van Cherry Coke

Smokey's huisgemaakte chocolade

Italiaanse pannacotta met Amarena kersen en Bourbon room

Ultieme "Guilty Pleasure" Milkshakes

Porn Star Martini Tiramisu

Smokey's Bread Pudding met kersen en Jack Daniels Fire karamel

Smokey lava cake S'Mores met witte chocolade en marshmallows

Gegilde ananas met caramel en slagroomijs

Jamaican bananas van de BBQ

Argentijnse Dulce Leche pancakes

Tarte tatin van peer

Cubaanse chocolade sigaar gevuld met Gianduja hazelnoot

Gerookte kokos parfait gevuld met passievrucht, frozen raspberries, lychee



Taarten / Sweets:

Bourbon Appeltaart

New York Cheese Cake

Oreo Cheesecake

Limoncello Velvet Cake

Chocolate & Stout cake

Donut burger met crème, bacon en pittige frambozen jam

Hapjes:

Buffalo Chicken Wings

Moinkballs

Hand grenades

Korean Spicy chicken

Gefrituurde Rib Fingers

Gamba Jalapeno

Rendang

Teriyaki spies hoender

Pulled pork bitterballen

Seizoens gebonden gerechten

Fenegriek gerookte zalm met Lou's eiersaus en krokante asperges

Gegrilde Hollandse asperges, pancetta, ei en Hollandaise

Fatty van reebout met kersenBBQ saus

Wild procureur met abrikozen

Opa's paté van Wild en jam van cranberries

Rouleau van fazant, zuurkool en jus van PX

Hertenfilet met gerookte hutspot en bacon Bourbon jus



Yankees waffels met fazant

Wildburger met zoet zuur van rode kool, Provolone, Gluhwein vijgen

Okonomiyaki “Japanse pannenkoek” met wilde eend

Rendang van wild

Sosaties van fazant

Kimchi stew met Veluws varken

Hertenracks met cream & bourbon sauce

Skillet raclette met wildworst, pompoen, aardappel en bacon

Bizon short Ribs

Bizon Tomahawk

Bizon Rib Eye



Dubai BBQ Experience

Amuses:

Tataki tonijn

Japanse Miso buikspek

Smokey's frikandel met kaviaar en langoustine mayonaise

Gerookte kalfstartaar en tatsuta van zwezerik

Vlees:

Golden dry aged Tomahawk

Foie gras Chateau Briand

Surf & Turf slider

Wagyu Rib-Eye met verse truffel

Yellow risotto, burrata, chorizo en flat iron steak

Cotes de Boeuf met Butter of the Gods

Vis:

Kreeft Motoyaki

Oesters gerookt met ponzu en yuzu

Kingfish

Zee-egel

Palourdes

King Crab leggs

Dubai Bar Dessert:

Witte chocolade namelaka, kaydivi pistache

Golden baklava

Gold Chocolate bar gevuld met mousse van Christal Champagne, passievrucht, vodka, vanille en limoen.

Prijs €399,00 per persoon (vanaf 20 personen)