

MEAT & MORE

FOR THE LOVE OF BEEF & GOOD TIMES

Brood (+ glutenvrij brood €1,-)

Beef €14,5
Bavette, paddenstoelen, chimichurri

Pulled Beef €14,5
Coleslaw, whiskey BBQ saus

Carpaccio €11,5
Black Angus, Parmezaanse kaas

Zalm €11,5
Roomkaas, kappertjes, komkommer

Kip €11,5
Kippendijen, cheddar, jalapeños

Kroket €11,5
Dijon mosterd, friet

Caprese €11,5
Mozzarella, tomaat, basilicum

Beenham €11,5
Warm, honing-mosterd

Geitenkaas €11,5
Warm, honing, walnoten

Gegrilde Groenten €11,5
Hummus, vegetarisch

Tonijn €11,5
Sriracha, kimchi, lente-ui

Twaalf Uurtje

Broodje Carpaccio, Kroket & Soep €15,5

Panini

Kip €9
Kippendijen, cheddar, jalapeños

Caprese €8,5
Mozzarella, tomaat, basilicum

Tonijn €9
Cheddar, sriracha mayonaise

Ham / Kaas €8,5

Salades

Burrata €14,5
Tomaat, pesto-olie, vegetarisch

Zalm €14,5
Avocado, kappertjes, walnoot, rivierkreeftjes

Carpaccio €14,5
Black Angus, Parmezaanse kaas

Beef €14,5
Bavette, paddenstoelen

Hummus €14,5
Gegrilde groenten, vegetarisch

Tonijn €14,5
Tataki, kimchi

Burgers (+ friet €4,-)

Ossenhaas €18
Steakburger, cheddar, chimichurri

Meat €14
Bacon, truffelmayonaise, paddenstoelen

Maria €14
Cheddar, komkommer, salsa

BBQ €14
Augurk, paprika, cheddar, BBQ saus

Kip €14
Mozzarella, pesto

Vega Paddenstoelen €14
Huisgemaakt, blauwe kaas

Saté

Kip Saté €22,5
Friet, atjar, kroepoek

Hotdogs met friet

Con Carne €16
Bruine bonen, mais, tomaat

Pickled €16
Zuurkool, augurk, honing-mosterd

Truffle €16
Bacon, paddenstoelen, truffelmayo

Let op: de gerechten op deze pagina zijn te bestellen tot **17:00 uur**.
De rest van de menukaart is de gehele dag beschikbaar.

MEAT & MORE

FOR THE LOVE OF BEEF & GOOD TIMES

Aperitief

Broodje Boter €7
Ook met tapenade

Pita met Hummus €7,5
En avocado

Olijven €5
Peterselie, knoflook

Bao Bun Pulled Beef €11
Coleslaw, whiskey BBQ saus

Meat & More €18,5
Een selectie van vleeswaren

Bruschetta €9
Mediterraans, tomaat

Eendenborst Flensjes €14,5
Hoisin, lente-ui

Oesters €14
4 stuks, Fines de Claire No. 3

Hamselectie per 100 gr. €16,5
Serrano, Parma, Iberico

Wagyu per 100 gr. €28,5
Wisselend aanbod

Burger (op biologisch brood)

Ossenhaas €22
Steakburger, cheddar, chimichurri

Meat €18
Bacon, truffelmayonaise, paddenstoelen

Maria €18
Cheddar, komkommer, salsa

BBQ €18
Augurk, paprika, cheddar, BBQ saus

Kip €18
Mozzarella, pesto

Vega Paddenstoelen €18
Huisgemaakt, blauwe kaas

Bijgerechten

Groene asperges in ham €6

Gegrilde venkel €6

Paddenstoelen in kruidenboter €7

Haricoverts in bacon €8

Mix van gegrilde groenten €10

Voorgerecht

Carpaccio €14,5
Black Angus, Parmezaanse kaas

Trio van Carpaccio €15
Black Angus ossenhaas, ribeye & bresaola

Bresaolacarpaccio €13,5
Gedroogd rundvlees, geitenkaas

Steak Tartaar €16
Rauw rundvlees, ossenhaas

Tonijn Tartaar €14,5
Avocadomousse, yuzu, nori

Insalata Caprese €13
Buffelmozzarella, tomaat, basilicum

Gamba's €13,5
Knoflookolie

Burrata €14
Geroosterde cherry tomaat

Tataki van Tonijn €13
Wakame, sesam

Soep van de Dag €9,5
Vegetarisch, toast

Hoofdgerecht

Eendenborst €25,5
Rode portsaus, gegrilde groenten

Lamscarre 450 gr. €39
Chimichurri, gepofte knoflook

Zalm €27,5
Van de grill, rivierkreeftjes

Tonijnsteak €27,5
Zeekraal, tomaat, mango chutney

Truffelravioli €22
Met verse truffel

Kip Saté €22,5
Een klassieker

Maiskolf €5

Coleslaw €5

Klassieke salade €9

Spinazie salade met Parmezaanse kaas €9



MEAT & MORE

FOR THE LOVE OF BEEF & GOOD TIMES

Dry-aged special

Wij rijpen in het restaurant hele lenden van rundvlees. Voor de echte smaakbeleving moet vlees – net zoals dat vroeger gebruikelijk was – enkele weken rijpen, bij voorkeur aan het been. Dit rijpen gebeurde vroeger bij de boer in de schuur, maar tegenwoordig kunnen we dat doen in een speciale koelcel. Dit proces wordt dry-ageing genoemd.

	Prijzen per 100 gr
Dry-aged Entrecôte Vanaf 300 gram	€12
Dry-aged Rib Eye Vanaf 300 gram	€12
Dry-aged Côte de Boeuf Vanaf 800 gram	€12
Dry-aged Tomahawk Vanaf 800 gram	€12

Bovenstaande gerechten zijn ideaal om te delen.

Wet-aged Argentijnse Premium Black Angus

Het vlees van de Black Angus stier is afkomstig uit Argentinië. Deze stieren lopen vrij rond op de weide, wat de smaak ten goede komt. Vervolgens heeft het vlees alle tijd om rustig te rijpen, zodat het in volle wasdom bij ons op de grill belandt.

	200 gr	300 gr	400 gr	+100 gr
Biefstuk Mager Karakteristiek	€18	€24	€30	€6
Entrecôte Smaakvol Authentiek	€25	€33	€41	€8
Rib Eye Dooraderd Rustiek	€25	€33	€41	€8
Ossenhaas Boterzacht	€29	€39	€49	€10
Bavette Eigenzinnig	€25	€33	€41	€8

Wagyu Selection

Wagyu per 100 gram Vanaf 200 gram, wisselend aanbod	€28,5
---	-------

Meat Selection

Double meat 300 gram Ossenhaas, WA Entrecôte	€37
Triple meat 450 gram Ossenhaas, WA Entrecôte, Biefstuk	€43

Onze sauzen: Peper, Rode Port, Paddenstoelen, Chimichurri, Kruidenboter €2

Adres: Mariastraat 8, 3511 LP Utrecht Mail: info@meatandmore.nl

Tel.: 030 233 26 58 Open: 12PM - 12 AM

www.meatandmore.nl



/MEATANDMOREUTRECHT



/MEATANDMOREUTRECHT

MEAT & MORE

FOR THE LOVE OF BEEF & GOOD TIMES

Menu €32,50

Insalata Caprese

Buffelmozzarella, tomaat, basilicum

Biefstuk 200 gram

Aardappels of frieten

Cheesecake

Menu €38,50

Carpaccio

Black Angus, Parmezaanse kaas

WA Entrecôte 200 gram

Aardappels of frieten

Tiramisu

Amaretto, ijs

Menu €52,50

Meat & More

Selectie van vleeswaren

Carpaccio / Steak Tartaar

Black Angus, Parmezaanse kaas / Rauw rundvlees, ossenhaas

Ossenhaas 200 gram / DA Entrecôte 250 gram

Aardappels of frieten

Chocolade Fondant

Van Belgische pure chocolade

Onze sauzen: Peper, Rode Port, Paddenstoelen, Chimichurri, Kruidenboter €2

Adres: Mariastraat 8, 3511 LP Utrecht Mail: info@meatandmore.nl

Tel.: 030 233 26 58 Open: 12PM - 12 AM

www.meatandmore.nl



/MEATANDMOREUTRECHT



/MEATANDMOREUTRECHT

MEAT & MORE

FOR THE LOVE OF BEEF & GOOD TIMES

Dessert

Tiramisu Amaretto, vanille ijs	€9
Chocolade Fondant Van Belgische Chocolade, vanille ijs	€9
Appeltaart Vanille ijs, slagroom	€9
Cheesecake	€9
Gegrilde Ananas Vanille ijs	€9
Crème Brûlée Vanille ijs	€9
Kaasplateau Selectie van de markt	€13,5
Sorbet IJs Fris & fruitig	€9
Espresso Martini	€10
Scroppino	€10

Whisky

Jameson	€6
Jack Daniels	€7
Johnny Walker Red Label	€7
Johnny Walker Black Label	€8
Glenfiddich	€8
Ardbeg 10	€11
Glenmorangie Necta D'or	€13

Cognac

Hennesy VS	€8
Courvoisier VSOP	€8
Remy Martin VSOP	€8
Calvados	€7
Ansac XO	€11

Koffie

Espresso	€3,25
Dubbele espresso	€4,25
Koffie	€3,5
Cappuccino	€3,75
Macchiato	€3,5
Cortado	€3,5
Latte Macchiato	€3,75
Koffie verkeerd	€3,75
Thee	€3,5
Verse muntthee	€3,75
Verse gemberthee	€3,75
Speciale koffie	€9
Irish / Spanish / Italian / Meat & More Special	
Bonbon	€3

Cocktails

Laat je verrassen door de heerlijke cocktails op onze cocktailkaart! Wat dacht je van een Negroni of Amaretto Sour? Ook vind je hier onze Gin-Tonics en alcoholvrije cocktails!

Vraag naar onze cocktailkaart!

Likeuren

Licor 43	€6
Grand Marnier	€6
Cointreau	€6
Baileys	€6
Tia Maria	€6
Sambuca	€6
Amaretto	€6
Limoncello	€6
D.O.M Benedictine	€6
Frangelico	€6

Port, Sherry & Vermouth

Witte port	€6
Rode port	€6
Yalumba Antique Muscat	€8
Martini wit	€6
Martini rood	€6
Tenido Sherry dry	€6
Valdespino El Candado PX Sherry	€7

Adres: Mariastraat 8, 3511 LP Utrecht Mail: info@meatandmore.nl

Tel.: 030 233 26 58 Open: 12PM - 12 AM

www.meatandmore.nl



/MEATANDMOREUTRECHT



/MEATANDMOREUTRECHT