

joseph

BAR BISTRO

VRAAG UW GASTVROUW OF GASTHEER NAAR DE DAGELIJKSE WISSELENDE SPECIALS

Aperitief

- Broodmandje met huisgemaakte boter 7.5
Iberico Pata Negra (36 maanden gerijpt) 17
Oesters - klassieke stijl (3 stuks) 12
Spaanse charcuterie - salchichon, chorizo,
jamon, manchego, kruidenkaas 25

VOORGERECHTEN

- Steak Tartar** 17.5
Eigen samenstelling met optie piccalily mayonaise
LIVE TAFELBEREIDING
- Carpaccio** 16
Klassieker met keuze uit pesto of truffel
- Tataki Duo** 18
Ossehaas & tonijn
- Gebakken Kippenlevertjes** 12.5
Appelstroop
- Lamskoteletten** 16
Van de grill met jalapeño boter
- Gerookte Paling van Eveleens** 17
Met toast, wasabi en mierikswortel
- Spicy Surf & Turf** 15
Dun gesneden tonijn en rundvlees op
gefrituurde rijst met zuur en spicy mayo
- Gamba's Pil Pil** 15
In pittige knoflookolie
- Dag Soep** dag prijs
Wisselend
- Champignons Aioli** 15
Uit de oven in knoflooksaus, gegratineerd met
Parmezaanse kaas

Sides

- Huisgemaakte coleslaw 6.5
Groene salade 6.5
Gegrilde groene asperges 8.5
Friet 4.5
Truffel Parmezaan friet 8
Cheesy Fries - cheddar, jalapeños, bacon bits 9
Papas Bravas - Spaanse friet 8
Tafelzuur by Joseph 7
- Extra Homemade Sauzen 3
Chimichurri / Honing-knoflooksaus / Peper- room saus

HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS!

HOOFDGERECHTEN

- Tagliatelle Parmigiano** 24
LIVE TAFELBEREIDING UIT KAASWIEL
• Truffel 6
• Cognac 4
• Gamba's, beef of kip (non-veg) 8
- Tournedos Joseph** 32.5
WERELDBEROEMD IN HOOFDDORP!
Met roomboter jus, pittige sambal jus of truffel jus
• Rossini 9
• Geschaafde truffel 6
• Kippenlevertjes 4
- Saté**
Met friet, atjar, cassave kroepoek en pittige satésaus
• Kippendij 23
• Varkenshaas 24
- Spareribs** 26.5
Met friet - Keuze uit zoet of pittig
- Kip/Beef Burger** 21
Urban style geserveerd met friet en saus by Joseph

SEASON SPECIALS

Aperitief

- Oesters 12
Sashimi - Tonijn & Zalm 18

Starters

- Watermeloen Tataki 14
Ui by Joseph 14
Ceviche van wilde kabeljauw 16

Salades

- Cesar Salade 18
• Kip 8
• Gamba's 8
Nicoise Salade 26
Tonijn, gamba's Haricot Verts en Mesclune met frisse dressing
Thai Beef Salade 23.5
Ossenhaaspuntjes in Oosterse marinade met groente

Hoofd

- Entrecote Maryland - Mosterd en bruine suiker 29
Bloemkool Steak - Ras el Hanout 20
Kalfs Schnitzel by Joseph - Gebakken in de boter 24
Pad Thai 20
Thai Style Noedels met tofu, pinda's, ei, limoen en zoete tamarindesaus
• Kip 8
• Gamba's 8

Grill

- Rib-eye 200 gr.** 29
Keuze uit huisgemaakte boters of chimichurri
- Chateaubriand 600 gr.** 75
Keuze uit huisgemaakte boters of chimichurri

Vis

- Tonijnsteak** 32.5
Furikake en sesamdressing
- Fish & Chips** 24
In de boter gebakken wilde kabeljauw met friet
en huisgemaakte coleslaw
- Slibtong** 35.5
3 Stuks gebakken in de roomboter

DESSERTS

- Crêpes Suzette** 17.5
LIVE TAFELBEREIDING
- Traditional Irish Coffee** 12
LIVE TAFELBEREIDING
- Special Coffee** 9
Italian / Spanish / 43 / French / Kiss of Fire / Baileys
- Scroppino** 9.5
Huisgemaakt limoensorbetijs met prosecco en vodka
- Kaasplank** dagprijs
- Lavacake** 12.5
- Affogato** 10.5
Vanille ijs met crumble afgetopt met espresso
- Coupe Joseph** 12
Fruit cocktail met sorbetijs - wisselende smaken
- Crème Brulée** 11

Kids

- Pannenkoek met poedersuiker en stroop 10
Frikandellen met friet 10
Chicken nuggets met friet 10
Kinder biefstukje met friet 10
Halve sparerib met friet 10

joseph

BAR BISTRO

Aperitif

- Bread basket with homemade butter 7.5
Iberico Pata Negra (aged 36 months) 17
Oysters - classic style (3 pieces) 12
Spanish charcuterie - salchichon, chorizo,
jamon, manchego, herbal cheese 25

STARTERS

- Steak Tartar** 17.5
Pick your own flavours, with option of piccalily mayonnaise
LIVE PREPARATION AT THE TABLE
- Carpaccio** 16
Classic style with pesto or truffle mayonnaise
- Tataki Duo** 18
Beef tenderloin & tuna
- Pan-Fried Chicken Livers** 12.5
Dutch apple syrup
- Lamb Chops** 16
From the grill with jalapeño butter
- Smoked Eel from Eveleens** 17
With toast, wasabi and horseradish
- Spicy Surf & Turf** 15
Thinly sliced tuna and beef on deep-fried rice
with pickles and spicy mayo
- Gamba's Pil Pil** 15
In spicy garlic oil
- Soup of the Day** *daily price*
Changing
- Mushrooms Aioli** 15
Oven-baked in garlic sauce, gratinated with
Parmesan cheese

Sides

- Homemade coleslaw 6.5
Green salad 6.5
Grilled green asparagus 8.5
Fries 4.5
Truffle Parmesan fries 8
Cheesy Fries - cheddar, jalapeños, bacon bits 9
Papas Bravas -Spanish fries 8
Pickels by Joseph 7
- Extra Homemade Sauces 3
Chimichurri / Honey-garlic sauce / Creamy pepper sauce

DO YOU HAVE ANY ALLERGIES? LET US KNOW!

ASK YOUR HOSTESS OR HOST FOR OUR DAILY SPECIALS

MAIN COURSES

- Tagliatelle Parmigiano** 24
LIVE PREPARATION AT THE TABLE
• Truffle 6
• Cognac 4
• Prawns, beef or chicken (non-veg) 8
- Tournedos Joseph** 32.5
WORLD FAMOUS IN HOOFFDORP!
With butter gravy, spicy sambal gravy or truffle gravy
• Rossini 9
• Shaved truffle 6
• Chicken livers 4
- Satay**
With fries, atjar cassava crackers and spicy satay sauce
• Chicken thigh 23
• Pork tenderloin 24
- Spareribs** 26.5
With fries - Choice between sweet and spicy
- Chicken/Beef Burger** 21
Urban style served with fries and sauce by Joseph

SEASON SPECIALS

Aperitif

- Oysters 12
Sashimi - Tuna & Salmon 18

Starters

- Watermelon Tataki 14
Onion by Joseph 14
Ceviche of wild cod 16

Salads

- Ceasar Salad 18
• Chicken 8
• Prawns 8
Nicoise Salade 26
Tuna, prawns Haricot Verts and Mesclune with fresh dressing
Thai Beef Salad 23.5
Beef tenderloin tips in Oriental marinade with vegetables

Main

- Entrecote Maryland - Mustard and brown sugar 29
Cauliflower Steak - Ras el Hanout 20
Veal Schnitzel by Joseph - Fried in butter 24
Pad Thai 20
Thai style noodles with tofu, peanuts, egg, lime and sweet tamarind sauce
• Chicken 8
• Prawns 8

Grill

- Rib-eye** 200 gr. 29
Choice between homemade butters or chimichurri
- Chateaubriand** 600 gr. 75
Choice between homemade butters or chimichurri

Fish

- Tuna steak** 32.5
Furikake and sesame dressing
- Fish & Chips** 24
Wild cod, pan fried with fries and homemade coleslaw
- Baby Sole** 35.5
3 Pieces pan fried in butter

DESSERTS

- Crêpes Suzette** 17.5
LIVE PREPARATION AT THE TABLE
- Traditional Irish Coffee** 12
LIVE PREPARATION AT THE TABLE
- Special Coffee** 9
Italian / Spanish / 43 / French / Kiss of Fire / Baileys
- Scroppino** 9.5
Homemade lime sorbet with prosecco and vodka
- Cheese platter** *daily price*
- Lava Cake** 12.5
- Affogato** 10.5
Vanilla ice with crumble topped of with espresso
- Coupe Joseph** 12
Fruit cocktail with sorbet ice cream - changing flavors
- Crème Brulée** 11

Kids

- Pancake with Dutch syrup and powdered sugar 10
Frikandels with fries 10
Chicken nuggets with fries 10
Kids size grilled beef tenderloin with fries 10
Kids size sparerib with fries 10