



*Welkom
in ons
belevingsrestaurant*

**Meer dan alleen maar tafelen
... met fijne mensen!**



Small Sharing Decisions

*'De wereld op je bord,
met kleine degustatiegerechten'*

**'WAPAS' — Gastro Tapas uit de
hedendaagse Wereldkeuken**

**Indien enkel tapas à la carte:
3 tot 4 tapas / pp aanbevolen**

**Indien als voorgerecht:
1 tot 2 tapas / pp**

**Of laat je verrassen door ons Chef's
Gastro Tapas Menu 'Around The World nr 6'**

WAPAS – Gastro Tapas uit de Wereldkeuken

VIS

Sardine Ripiene (Italië)	14,00
Sardines op Siciliaanse wijze, Chutney van Tomaat, Rozijnen	
Tartaar van Argentijnse Rode Garnaal (Mexico)	15,00
Zachtzoete Garnaal, Salsa van Wortel, Sinaas	
Beach Crab (Thailand)	15,00
Thai Crab Curry, Avocado	
Cocktail van Zalm uit de Dry-Ager (Fusion)	16,00
Avocado, Nori, Wasabi	
Cocquilles St-Jacques (België)	17,00
Bloedworst, Appel, Rodekool	
Dry Aged Salmon (Japan)	18,00
Zalm, Sambai, Hokkaido Pompoen	

VLEES

Wilde' Krokettjes (België)	10,00
Veenbes, Hazelnoot	
'Wagyu Beef' Krokettjes (België)	12,00
Espuma van Koppelbier	
Cold Cut Culatello Dolce d'Abruzzo (Italië)	16,00
Kern van de San Danielle Ham 1 jaar gerijpt in de varkensblaas	
Pulled Duck (Vietnam, China)	18,00
Prei, Hoisin, Bao Bun	

VEGGIE

Parmigiana di Melanzane & Burrata (Italië) 	14,00
Torentje van Aubergines, Burrata en Tomaat	
BBQ Smoked Hokkaido Pompoen (Japan, Zuid-Amerika) 	15,00
Papaya, Ponzu	
Gegrilde Artisjok Barigoule (Frankrijk, Italië) 	16,00
Typisch Gerecht uit de Provence, Gremolata, Parmezaan	

TAPAS MENU 'AROUND THE WORLD NR. 6'

Zes Gastro Tapas uit de Wereldkeuken in sharing,
samengesteld door onze Chef.

— 50,00 —

Supplement: Dessert van het Moment
(Pain Perdu, Sorbet van Appel, Kaneel, Rum)

— 10,00 —



*Big
Decisions*

Straffe Hoofdgerechten

VIS — DRY AGED SIGNATURE DISH

Dry Aged Nordic Salmon (12 dagen gerijpt) 29,00
Zandwortel, Savooikool, Champagnesaus, Frietjes

Door de zalm te rijpen in een Dry Ager met Himalaya zoutblok krijgt de vis een ultieme smaak waarbij enzymen worden afgebroken en het vet van de vis indroogt. Onze Dry Ager voor vis is de eye-catcher en zorgt voor onze signature fish dishes.

VLEES

'Lichtsporen' Smashed Burger 24,00
Pickles, Kaas, Frietjes — Referentie naar Kunstwerk
'Rosegaarde' op Thor Park

Gegrilde Traag Gegaarde Hoevekip uit de Landes 25,00
Zandwortel, Saus van Eekhoorntjesbrood, Cantharel, Pommes Anna

Eend Hoisin Style 35,00
Pompoen, Hoisin, Cantharel, Bataat

Filet Pur 'Boeuf la Roche' 35,00
Olijf, Barigoule van Artisjok, Pommes Anne

Rack van Hert 38,00
Rode Kool, Rode Biet, Appel, Jus van Braam,
Aardappeltorentje van Pommes Anna

VEGGIE

'Lichtsporen' Vegan Beyond Meat Burger  20,00
Groentegarnituur, Frietjes

BBQ Smoked Hokkaido Pompoen  25,00
Wortel, Zoete Aardappel, Ponzu

Kids Gerechtjes

Chicken Nuggets, Appelmoes, Frietjes 12,00

Fish Fingers, Frietjes 13,00

Mini-Burger, Frietjes 14,00

Sweet Decisions

Dame Blanche Partaasch 14,00
Home Made gedraaid Vanille IJs

Dessert van het Moment 15,00
Pain Perdu, Sorbet van Appel, Kaneel, Rum

Kaasplank — Kazen Uit de Wereld 17,00
Dadel

Partaasch Herfstmenu's

PARTAASCH 3 OF 4 GANGEN MENU

Voorgerecht

Beach Crab

(Thai Crab Curry, Avocado)

Tussengerecht *

Tartaar van Argentijnse Garnaal

(Salsa van Wortel, Sinaas)

Hoofdgerecht

Gegrilde Traag Gegaarde Hoevekip uit de Landes

(Zandwortel, Saus van Eekhoorntjesbrood, Cantharel, Pommes Anna)

Nagerecht

Dessert van het Moment

(Pain Perdu, Sorbet van Appel, Kaneel, Rum)

— 55,00 / *65,00 —

PARTAASCH 3 OF 4 GANGEN VEGGIE MENU



Voorgerecht

Artisjok Barigoule

(Gremolata, Parmezaan)

Tussengerecht *

Parmigiana di Melanzane & Burrata

(Torentje van Aubergines, Burrata en Tomaat)

Hoofdgerecht

BBQ Smoked Hokkaido Pompoen

(Wortel, Zoete Aardappel, Ponzu)

Nagerecht

Dessert van het Moment

(Pain Perdu, Sorbet van Appel, Kaneel, Rum)

— 50,00 / *60,00 —

TAPAS MENU 'AROUND THE WORLD NR. 6'

Zes Gastro Tapas uit de Wereldkeuken in sharing,
samengesteld door onze Chef.

— 50,00 —

Supplement: Dessert van het Moment

(Pain Perdu, Sorbet van Appel, Kaneel, Rum)

— 10,00 —

PARTAASCH

Dranken



Fris

Chaudfontaine plat (0,25 L)	3,20
Chaudfontaine bruis (0,25 L)	3,20
Chaudfontaine plat (0,50 L)	6,00
Chaudfontaine bruis (0,50 L)	6,00
Chaudfontaine plat (1 L)	10,00
Chaudfontaine bruis (1 L)	10,00
Coca cola	3,30
Coca cola Zero	3,30
Fanta	3,30
Lipton Ice Tea	3,50
Agrum Nordic Mist	3,50
Tönisteiner Citroen	3,90
Tönnisteiner Vruchtenkorf	3,90
Double Dutch Tonic	4,50

Bieren

Cristal Alken	3,30
Thor 'Bier van Hoge Goesting' (Witbier)	4,50
Coccinelle 'Bier van Hoge Goesting' (Tripel)	4,50
Kompel Bovengronds (Blond)	4,90
Kompel Ondergronds (Donker)	4,90
Kompel L'Or Noir (Tripel)	5,50
Ter Dolen Armand	5,50
Duvel	5,50
Cristal 0,0%	3,20
Op De Dool 0,0% — IPA Ter Dolen	4,80
Kompel 0,0%	4,90

Apero

Crodino Biondo (Non Alcoholisch)	7,00
Crodino Biondo Spritz	10,00
Aperol Spritz	10,00
Limoncello Spritz	10,00
Negroni	10,00
Ricard	8,00
Porto (Rood of Wit)	7,00
Rosso Antico Vermouth	7,00
Vermouth (Rosso of Bianco)	9,00
Campari Orange	8,50

Gin & Tonic

Dzjing Tonic, Ginger Limoen (Non Alcoholisch)	10,00
Marula Pomegranate Gin & Double Dutch Tonic (Fruitig)	13,00
Ginarte Gin & Double Dutch Tonic (Kruidig)	14,00
Stone mountain Gin (Limburgs) & Double Dutch Tonic (Kruidig)	14,00
Malfy Gin Arancia & Double Dutch Tonic (Sinaasappel)	14,00
Malfy Italian Gin con Limone & Double Dutch Tonic (Kruidig / Citrus)	14,00
Amuerte Gin 'Black Edition' (Genks) & Double Dutch (Fruitig)	15,00
Amuerte Gin 'White Edition' (Genks) & Double Dutch (Kruidig)	15,00

Homemade Cocktails

'Thor Lichtsporen Cocktail' (Rum, Blue Curaçao, Limoen, Soda)	10,00
Mojito (Rum, Munt, Limoen)	10,00
Gimlet (Gin, Limoen, Munt)	10,00
Moscow Mule (Gin, Gingerbeer, Limoen)	13,00
Espresso Martino	13,00
Partaasch Special by Raúl (Vodka, Cointreau, Tropical Ice Tea)	13,00
Gipanema (Gin, Passievrucht, Gember, Limoen)	14,00

Homemade Mocktails

'Thor Lichtsporen Mocktail' (Blue Curaçao 0%, Limoen, Soda)	8,00
Tropical Island Iced Tea	7,00
Virgin Mojito (Munt, Limoen)	9,00
Ipanema (Passievrucht, Gember, Limoen)	9,00
Crodino Biondo Tonic	9,00
Crodino Biondo Ginger Beer	9,00
Spice Mule 0% (Ginger, Limoen)	9,00

Warme Dranken

Koffie	3,30
Deca	3,50
Espresso	3,50
Espresso Macchiato	3,80
Espresso Doppio (Dubbele Espresso)	4,20
Cappucino (met Gestoomde Melk)	4,10
Latte Macchiato	4,20
Thee	3,40

Kruiden- en Belevingsthee 'Blend Up' Herbal Tea Trends	4,50
--	------

Coffee Specials

Irish Coffee	12,50
Hasseltse Koffie	12,50
Italian Coffee	12,50

Digestief

Limoncello	7,00
Averna	7,00
Amaretto Lazzaroni	8,00
Sambuca Lazzaroni	8,00
Countreau	8,00
Cognac	10,00
Bacardi 'Bruine Rum'	10,00
Whisky Single Malt (vraag naar ons aanbod)	12,00
Grappa	13,00



Om de vlotheid in de keuken te garanderen, vragen wij aan **groepen vanaf 6 personen** om de keuze te beperken tot 4 verschillende hoofdgerechten per gezelschap.

Met uitzondering van tapas en kindergerechten.

Menu's enkel te bestellen per volledige tafel en/of groep.

Niet combineerbaar met afzonderlijke gerechten.

Vragen of wensen in verband met allergieën, intoleranties of dieet kan u altijd doorgeven. Kruisbesmetting is echter steeds mogelijk.

Alle prijzen zijn in euro, inclusief BTW.

Graag één rekening en één BTW-bon per tafel.

Wij accepteren geen munten kleiner dan 0,10 euro en geen biljetten boven 200 euro.

OPENINGSUREN

Woensdag & Donderdag: 18:00 - 22:00

Vrijdag & Zaterdag 17:00 - 24:00

Zondag: 11:30 - 20:00

Maandag & Dinsdag gesloten



PARTAASCH

**Meer dan alleen maar tafelen
... met fijne mensen!**

