

Dranken

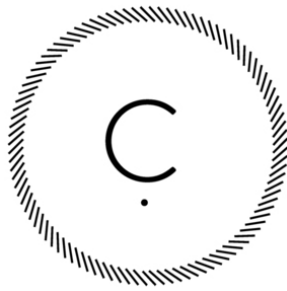
Frisdranken

Cola	€ 3,50
Cola zero	€ 3,50
Fanta	€ 3,50
Sprite	€ 3,50
Ice tea	€ 3,50
Ice tea green	€ 3,50
Ginger ale	€ 3,50
Ginger beer	€ 4,25
Aqua panna	€ 3,75
San Pellegrino	€ 3,75
Fever tree Raspberry	€ 4,25
Fever tree Indian	€ 4,25
Appelsap	€ 3,50
Verse jus	€ 4,75
Grote Aqua Panna	€ 5,75
Grote San Pellegrino	€ 5,75
Tap water met vers fruit	€ 3,75

Warme dranken

Koffie	€ 3,25
Espresso	€ 3,25
Dubbele Espresso	€ 3,75
Cappuccino	€ 3,75
Cappuccino kokos	€ 3,75
Latte macchiato	€ 3,75
Verse muntthee	€ 3,75
Verse Gember thee	€ 3,75
Thee naar keuze	€ 3,25

Dranken



Witte Wijnen

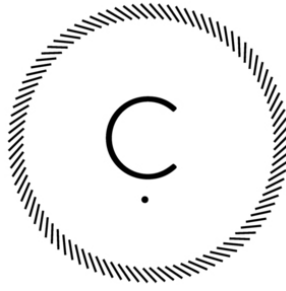
Arién glas	/ Sauvignon-chardonnay	€ 5,25
Arién Fles	/ Sauvignon-chardonnay	€ 31,50
Luc Pirlet glas	/ Chardonnay	€ 6,25
Luc Pirlet fles	/ Chardonnay	€ 35,75
Hippocampe glas	/ Chardonnay-viogner-sauvignon	€ 6,75
Hippocampe fles	/ Chardonnay-viogner-sauvignon	€ 38,50
Corvezzo glas	/ Vermentino	€ 7,25
Corvezzo fles	/ Vermentino	€ 41,50
Cantina Vicentini glas	/ Pinot grigio	€ 5,75
Cantina Vicentini fles	/ Pinot grigio	€ 32,50
Cantina San Marzano glas	/ Verdeca	€ 7,25
Cantina San Marzano fles	/ Verdeca	€ 41,50
Reinhardt Fuchs glas	/ Zoet	€ 5,25
Reinhardt Fuchs fles	/ Zoet	€ 31,50

Rode Wijnen

Kleindal glas	/ Pinotage	€ 5,75
Kleindal fles	/ Pinotage	€ 32,50
Mariluna tinto glas	/ Tempranillo-bobal	€ 6,25
Mariluna tinto fles	/ Tempranillo-bobal	€ 34,50
Cantina Negrar glas	/ Valpolicella Ripasso	€ 7,75
Cantina Negrar fles	/ Valpolicella Ripasso	€ 44,50
Varvaglione glas	/ Primitivo	€ 6,75
Varvaglione fles	/ Primitivo	€ 37,50
Noviciat glas	/ Le Chemin de Novi-Syrah Grenache	€ 7,75
Noviciat fles	/ Le Chemin de Novi-Syrah Grenache	€ 44,50

Rosé

Paredaux Rose glas	/ Cinsault-Syrah-Cabernet	€ 5,25
Paredaux Rose fles	/ Cinsault-Syrah-Cabernet	€ 31,50
Calalente glas	/ Merlot	€ 7,75
Calalente fles	/ Merlot	€ 44,50



Dranken

Bier

Heineken	€ 3,75
Affligem blond	€ 5,75
Liefmans rosé bier	€ 5,75
La Chouffe Blond	€ 5,75
Tripel Karmeliet	€ 5,75
Radler 0.0	€ 3,50
Heineken 0.0	€ 3,50
Asahi bier	€ 6,75
Singha bier	€ 6,75

Cocktails

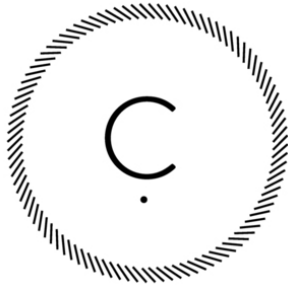
Gin Tonic	€ 11,50
Aperol spritz	€ 12,50
Mojito	€ 12,50
Mojito Virgin	€ 9,50
Espresso Martini	€ 13,50
Pornstar Martini	€ 13,50
Moscow Mule	€ 13,50

Sterke Dranken

Limoncello	€ 5,00
Whiskey black label	€ 6,50
Baileys	€ 5,25
Sambuca	€ 5,-
Cointreau	€ 5,25
Bacardi	€ 5,00

Apperitivo

La Tordera glas /Prosecco	€ 7,75
La Tordera fles / Prosecco	€ 42,50
Louis Perdrier/ Cremant 0,20 liter	€ 17,50



Melvin, die tevens ook de eigenaar én chef-kok van het restaurant is, heeft altijd passie gehad voor 3 dingen namelijk, eten, mode en reizen.

Toen hij klein was, had hij een bijbaantje als afwasser in een restaurantje en na een paar jaartjes mee te hebben gedraaid, besloot hij een koksopleiding te gaan volgen en heeft hij bij diverse gerenommeerde restaurants/bedrijven als kok en chef-kok gewerkt.

Zijn droom was altijd om een eigen restaurant te openen. Na jarenlang in de keuken wilde hij toch iets anders proberen en is hij zijn tweede passie gaan volgen en de modewereld in gegaan.

Hij heeft voor diverse merken als accountmanager gewerkt en besloot zijn eigen kleding winkel te openen in Delft. Na 2 jaar een succesvolle winkel in Delft te hebben gehad, opende hij zijn tweede vestiging in Leiden. Dit heeft hij 3 jaar gedaan en het kriebelde altijd al om een eigen restaurant te openen.

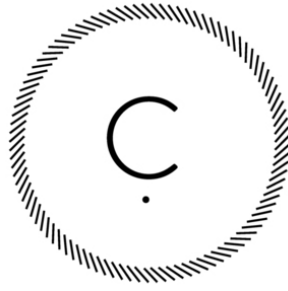
Na 6 jaar kwam Melvin weer eindelijk terug in Delft. Gedurende de 6 jaar heeft hij de panden altijd in de gaten gehouden tot dat de Choorstraat 2 in Delft te huur stond, hij aarzelde geen seconde en wist het zeker, dit wordt hem. Hij heeft de hele zaak die destijds een sportwinkel was, omgetoverd tot een restaurant.

De verbouwing duurde bijna 8 maanden en het resultaat mag er dan ook zijn.

Alles, letterlijk alles in dit restaurant is met passie gemaakt, van interieur tot het eten. Vooral het eten wordt dagelijks met veel liefde en passie voor u bereid.

Namens Melvin en het team charcoal, heten wij u van harte welkom en hopen dat u een geweldige dag/avond zult beleven en natuurlijk: Eet smakelijk.

Charcoal



Een korte greep uit het verleden

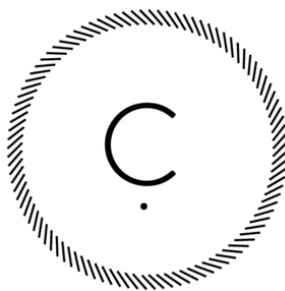


Charcoal

S H A R E D D I N I N G

Onze shared dining, oftewel social dining bestaat uit diverse smaakvolle gerechten die door onze chef-kok met liefde en passie haast allemaal op de houtskool barbecue zijn bereidt. De interactie en de liefde tussen het eten en uw gezelschap staat hierin centraal. Door meerdere gerechten uit de shared dining menu te kiezen, kunt u heerlijk genieten van diverse smaken. Aarzel niet om onze bediening naar de best passende wijn bij de gerechten te vragen

Flatbread met Perzische borani	€ 7,-
<i>Libanees brood - yoghurt - bbq aubergine knoflook - dille - munt</i>	
Edamame	€ 9,-
<i>Soja bonen - barbeque zeezout kimchi mayonaisse</i>	
Umami Oesters	
<i>Halve dozijn</i>	€ 22,-
<i>Hele dozijn</i>	€ 38,-
<i>Rode wijn vinaigrette</i>	
Gepelde gamba's op spaanse wijze	€ 12,-
<i>Rode peper - knoflook - olijfolie</i>	
Ebi tempura (5 st.)	€ 11,-
<i>Gepaneerde gamba's - kimchi mayonaisse</i>	
Smoked BBQ bakkeljauw	€ 15,-
<i>Kabeljauw - gebakken cassave - Zuid-Amerikaanse peperzuur</i>	
Sashimi zalm	€ 17,50
<i>Wakame - gember in zuur - wasabi-soya vinaigrette</i>	
Oester Rockefeller (3st.)	€ 18,-
<i>Panko-kaas-spinazie</i>	



BBQ Runder Bavette à 150gr <i>Hoisin saus</i>	€ 17,50
Beef tataki <i>Sliced beef - crispy sjalot - ponzu – lime leafs</i>	€ 15,-
Ossenhaas puntje gewokt op oosterse wijze <i>Oestersaus - taugé</i>	€ 15,-
Mix spiesjes op Yakiniku BBQ <i>Lams, Butterfly gamba en yakitori kip met Yakiniku BBQ saus</i>	€ 21,50
Charcoal jukeh kabab op Perzische wijze <i>Saffraan kippendij - yoghurt - munt - komkommer</i>	€ 15,-
Calamaris <i>Knoflook mayonaise</i>	€ 12,50
Kai yang (5st.) <i>Kip ovaaltjes op Thaise wijze - tamarinde geroosterde rijst</i>	€ 15,-
Taco's van huis-gerookte makreel (3 st.) <i>Sjalot - rode peper</i>	€ 16,-
Green shell mosselen van de BBQ (6 st.)	€ 16,-

H O O F D G E R E C H T E N

Al onze hoofdgerechten worden op een authentieke houtskool barbecue bereidt. Alle porties zijn voor een persoon geportioneerd en daarbij kunt u uit diverse sauzen en bijgerechten kiezen. Hulp nodig bij uw keuze? Vraag dan onze bediening naar de best passende matches.

BBQ Kip

Op houtskool gegrilde kip

Halve kip

€ 12,-

Hele kip

€ 24,-

Vlees

Tournedos à 200gr.

€ 32,-

Geserveerd op een bedje van gemixte groente

Entrecote à 200gr.

€ 29,-

Geserveerd op een bedje van gemixte groente

Ribeye à 200gr.

€ 28,-

Geserveerd op een bedje van gemixte groente

Kalfs Medaillon à 220gr.

€ 29,-

Gewikkeld in een mix van kruiden

Sukade Steak à 200gr.

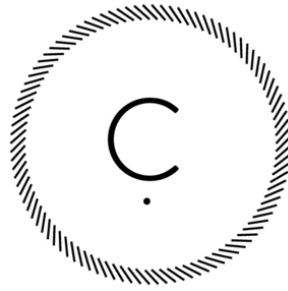
€ 31,-

Geserveerd met Kai Lan groenten en saus van soya & zwarte bonen

Lamsrack à 400gr.

€ 45,-

Geserveerd op een bedje van spinazie



P a s t a

Pasta nero

Geserveerd met zeevruchten

€ 27,50

Spaghetti

Geserveerd met gamba's

€ 22,50

Geserveerd met zalm, gorgonzola en spinazie

€ 22,50

V i s

Gamba's à 6st.

Geserveerd met petite salade

€ 24,50

Pieterman filet à 300gr.

Geserveerd in bananenblad op Balinese wijze

€ 27,50

Hele zeebaars à 300/400gr.

Geserveerd met petite salade

€ 24,50

Hele dorade à 300/400gr.

Geserveerd met petite salade

€ 24,50

Zeeduivel filet à 250gr.

Geserveerd met Kai lan groenten - saus van tomasu - kaantjes van kip

€ 34,50

Zalmmoot à 220gr.

Geserveerd op een bedje van gemixte groente

€ 23,50

H O O F D G E R E C H T E N

Al onze hoofdgerechten worden op een authentieke houtskool barbecue bereidt. Alle porties zijn voor een persoon geportioneerd en daarbij kunt u uit diverse sauzen en bijgerechten kiezen. Hulp nodig bij uw keuze? Vraag dan onze bediening naar de best passende matches.

Salades

Salade kip € 29,50
Kippen haasjes - saffraan

Salade gamba € 27,50
Gamba's met soya wasabi dressing

Salade zalm € 27,50
Spinazie - zalm met truffel vinaigrette en Parmezaan

Fruit de Mer

Hele Kreeft à 400/500gr. € 45,-
Bereid op de BBQ - kruiden knoflook citroen boter

King Crab à 300gr. € 70,-
Gewokt in een spicy room saus

Warme Plateau Fruit de Mer van de BBQ* 2 pers € 160,-
*1 hele Kreeft
1 hele dorade
6 oesters
4 gamba's
Schelpen
Calamaris*

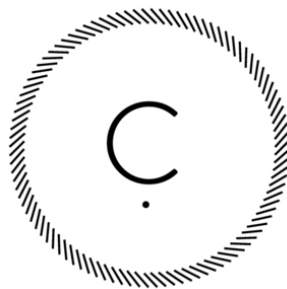
Warme Plateau Fruit de Mer van de BBQ* 4 pers € 320,-
*2 hele kreeften
2 hele dorade
12 oesters
8 gamba's
Schelpen
Calamaris*

Optioneel

King crab poten à 100 gram € 24,-

Extra hele kreeft € 45,-

Extra gamba's per stuk € 4,-



Side Dishes

Thaise nasi	€ 6,-
Witte rijst	€ 6,-
Spaghetti aglio e olio	€ 6,-
Aziatische groente	€ 6,50
Gemixte groente	€ 6,50
Roseval aardappels	€ 6,-
Maiskolf	€ 6,-
Friet	€ 4,-
Salade	€ 5,-
Spinzie salade met truffel & parmezaanse kaas	€ 6,-

SAUZEN KIP

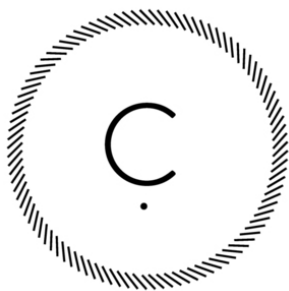
<i>Piri piri</i> ☾☾	€ 2,-
<i>Knoflook citroen boter</i>	€ 2,-
<i>Mix saus (Best-seller!)</i> ☾	€ 4,-

SAUZEN VLEES

<i>Rode wijnsaus</i>	€ 3,-
<i>Hollandaise saus</i>	€ 3,-
<i>Truffeljus op basis van rode wijn</i>	€ 4,-

SAUZEN VIS

<i>Namjim</i> ☾☾☾	€ 3,-
<i>Citroen vinaigrette</i>	€ 3,-



D e s s e r t

Aardbeien romanov

€ 15,-

Geserveerd met vanille-ijs

Chocolade trifle

€ 14,-

Geserveerd met bloedsinasappel ijs

Huisgemaakte cheesecake

€ 14,-

Geserveerd met gegrilde ananas of banaan van de barbecue en kokos ijs