

# LIDO

## G R I L L

### STARTERS

#### Beef Tataki 17.5

Japane carpaccio | Ossenhaas | Ponzu saus | Bosui  
Oesterzwam | Wasabi kroepoek

#### Mosselen 10

In de schelp gebakken mosselen | Pernodsaus | Knoflook  
Rode peper

#### Steak tartaar 14

Versgedraaid | Augurk | Ui | Kappertjes | Peterselie  
Eidooier | Mosterd | Zelf mengen

#### Gamba 13.5

Half dozijn | Catalaans | Pittige chili-olie | Kruidenboter

#### Brisket 12

Runderborst | Langzaam gerookt in onze smoker  
Gepofte quinoa | BBQ mayonaise

#### Gravad Lax 12.5

Noorse zalm | Huisgemaarineerd | Groene kruiden  
Mosterd-dillesaus | Toast

#### Caesar salade 14.5

Gegrilde kippendij | Romaine sla | Pittenmix  
Ansjovis | Bacon 🍖 | Ei | Crouton | Parmezaan  
Caesardressing

#### Proeverij 16

Selectie van onze voorgerechten:

Beef Tataki | Paddenstoelen | Gravad lax | Brisket

#### Champignons 11 🍄

Uit de houtskooloven | Champignons  
Groene kruiden | Kruidenboter | Parmezaan | Toast

#### Tartaar van Krootjes 9 🍃

Rode biet | Geitenkaascrème | Honingdressing

### BROOD 6

Vers brood | Boter | Aioli | Tapenade

### OESTERS 3.5 | 20

Per stuk of half dozijn | Vinaigrette | Citroen



### CHEF'S MENU 42.5

#### Carpaccio

Rund | Parmezaan | Truffelmayonaise | Bacon  
of  
Zalm

Tartaar | Gerookte zalm | Kwarteleitje | Salade  
of

#### Tabouleh Salade 🍃

Tofu | Tomatensalsa | Koriander | Tomatenjam



#### Bavette Steak

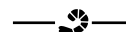
Gegrilde groentes | Stroganoffsous | Friet  
of

#### Zeebaars

Filet | Citroen-Botersaus | Gegrilde groentes | Friet  
of

#### Ravioli 🍝

Paddenstoelen ravioli | Paddestoelensaus | Parmezaan



#### Chocolade

Witte en bruine chocolademousse | Vanillesaus | Fruit

#### Alle gerechten zijn ook los te bestellen

Voor 12 | Hoofd 25 | Na 8

## FROM THE SMOKER

### THE BIG Smoker 2 personen 35 p.p.

± 1 kg voor | Selectie van onze smoked specialiteiten:

Texas BBQ worst 🐷 | Brisket Roast | Spareribs 🐷

Short Rib | Gegrilde kippendij | Pulled pork

### Brisket Roast 21

200 gram | Onze beroemde brisket!  
Creekstone Farm USA | Smoked overnight

### Short Rib 21

Runder sparerib | Smoked overnight | 200 gram  
Zonder bot

## STEAKS



### The Mixed Grill 26

± 350 gram | Bavette steak  
Ribeye | Spareribs

### Tournedos 29.5

180 gram | Botermals | Iers rund | Grasgevoerd

### Flat Iron Steak 24

Sukade steak | 180 gram | Zuid-Amerikaans | Graangevoerd

### Ribeye Steak 26.5

200 gram | Premium lendesteak | Zuid-Amerikaans

### Ribeye Steak - Dry Aged 28.5

200 gram | Zuid-Amerikaans | 14 dagen gerijpt  
Intenser van smaak

### Côte de Boeuf - voor 2 personen 40 p.p.

± 600 gram | Prime rib steak | Ierland  
Dry Aged: 14 dagen

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met gegrilde groenten uit het seizoen en één saus naar keuze.  
Kies hieronder uw side dishes.



## ON THE SIDE

### Friet 3.5

met mayonaise

### Truffle Cheese Fries 4

Truffelmayonaise | Parmezaan | Bosui

### Roasted Potatoes 4

Rozemarijn | Olijfolie | Zeezout

### Dirty Fries 4.5

Bacon 🐷 | Chilimayonaise  
Cheddar | Rode ui

### Mac & Cheese 3.5

Pasta | Kaassaus | Bieslook

### Baked Beans 3.5

Gebakken bonen van de BBQ

### Corn on the Cob 3.5

Halve maiskolf | Roomboter | Zeezout

### Uien & Champignons 4

Gebakken

## SAUS (Extra 3)

### Vadouvansaus

Pepersaus

Stroganoffsaus

Gerookte kaassaus

Béarnaisesaus

### Salade 3

Coleslaw 3

## VIS

### Zeebaars 25

Hele zeebaars | Gegrild  
Citroen-vinaigrette | Dille

### Zalm 22

Zalmfilet | Gegrild  
Limoenbotersaus

### Zeewolf 22

Filet | Gebakken  
Limoenbotersaus

### Scampi 24.5

Grote Black Tigers | Knoflook-  
boter | Rode peper  
Met kop en staart

## GRILL & MORE

### Kalfssukade 22

Langzaam gegaard | Gegrild | Draadjesvlees

### Saté 18

Huisgemaakt | 3 spiezen | Kippendijen | Satésaus  
Atjar | Kroepoek

### Pompoen Ravioli 18 🌿

Geroosterde pompoen | Ravioli | Blauwe-kaassaus

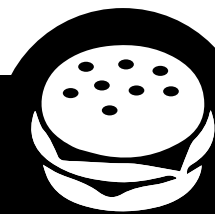
Heeft u een allergie? Geen probleem! Laat het ons even weten.  
Wij presenteren één rekening per tafel of groep.

@ssrotterdamofficial 📷

fb.com/ssrotterdam 📺

Wij maken zoveel mogelijk gebruik van biologische en eerlijke ingrediënten.

🐷 = Varkensvlees 🌿 = Vegetarisch



### Lido Original Burger 16

180 gram | Hollands MRIJ rund

Tomaat | Bacon 🥓 | Cheddar | Augurk | Gebakken ui

### Kipburger 15

Huisgemaakt | Kippendij | Cheddar | Bacon 🥓  
Little gems | Kerrie-tartaarsaus | Jalapeno | Augurk

### Double Cheese & Bacon 20

Burger 2 x 100 grams

Hollands MRIJ rund | Dubbel Cheddar  
Dubbel Bacon 🥓 | Tomato | Pickles | Rode ui

### Vegaburger 🌱 15

Burger van biet en wortel | Brioche brood | Avocado  
Harissa-mayonaise | IJsbergsla

# BURGERS & SPARERIBS

### Spareribs 25

Halve kg ribs! 🥓 | Kies je smaak:  
Jack & Coke Original | Sweet 'n Honey | Hot & Spicy

Alle Burgers & Spareribs worden geserveerd met salade.  
Kies hiernaas uw side dishes.

Onze ribs zijn huisgemarineerd en gegrild in onze  
houtskooloven.

## KIDS MENU

### Tomatensoep 6

### Meloen met ham 6

Parmaham 🥓 | Meloen



### Biefstuk 12.5\*

Bavette | 90 gram | Appelmoes | Maiskolf

### Zalm 12.5\*

Zalmfilet | 90 gram | Appelmoes | Maiskolf

### Sparerib 🥓 12.5\*

1/3 Sparerib | Maiskolf | Appelmoes

### Kroket | Frikandel | Kaassouffle 9.5

Keuze uit | Appelmoes | Maiskolf

Alle gerechten worden geserveerd met friet en mayonaise

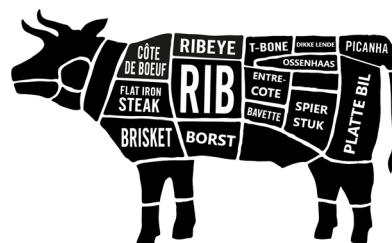


### Kinderijsje 6

2 bollen ijs (aardbei & vanille) | Slagroom

### Menu 3-gangen 19.5

(met \* +3)



## DESSERTS

### Dame Blanche 8

Coupe | Vanille-ijs | Warme chocoladesaus | Slagroom

### Stoofpeertjes 8

Trifle van stoofpeertjes | Kaneelijs

### Ananas Foster 8.5

Gekaramelliseerd | Malibu | Bruine basterd  
Vanille-ijs | Bevat alcohol

### Cheesecake 8.5

New York Style | IJs van cakebeslag | Fruit

### Crème brûlée 8

Crème van Tonkabonen | Vanille-ijs

### Blondie 8

Witte brownie | Witte chocolademousse | Vanille-ijs