

SHABENG



EEN VERHAAL DAT JE PROEFT

“ Er zijn plekken die niet zomaar ontstaan.
Die worden niet bedacht aan een tekentafel,
maar gesmeed uit vuur, loyaliteit
en een onwrikbare liefde voor goed vlees.
Shabeng is zo'n plek. ”

Dit verhaal begint bij Goodies.

Een restaurant waar vlees geen bijzaak was, maar het fundament. Waar kwaliteit heilig was, waar geleerd werd met de handen en waar twee jongens — nog tieners — tussen rook, messen en pannen een droom deelden. Mitchel ter Beek, chef met een feilloos gevoel voor vuur en timing. Anthony Tunc, grootgebracht in een familie waar gastvrijheid vanzelfsprekend is. Samen werkten ze bij Goodies. Samen spraken ze na sluitingstijd over “later”. En samen besloten ze: als we het doen, doen we het goed.

Die belofte heet Shabeng.

Opgericht door de familie Tunc, gebouwd op familiewaarden: samen eten, samen werken, samen zorgen. Want hier geloven we dat een restaurant pas klopt als je gasten behandelt alsof ze familie zijn. Het vlees dat hier op tafel komt, heeft een verhaal vóór het bord je bereikt. Onze runderen komen uit Amerika, Australië en Japan. Koeien die minimaal 120 dagen buiten hebben geleefd, gras gevoerd, ruimte gehad, rust gekend.

Geen haast. Geen trucs.

Ons vlees is onbespoten, puur zoals het bedoeld is. In Japan gaan ze nog een stap verder. Daar worden koeien gemasseerd, drinken ze bier en luisteren ze naar klassieke muziek. Excessief? Misschien. Maar het resultaat is vlees van ongeëvenaarde kwaliteit. Bij Shabeng is ons vlees dry-aged. Tijd doet hier wat tijd moet doen: smaak verdiepen, structuur verfijnen, karakter bouwen. Topvlees — niet om op afstand te bewonderen, maar om van te genieten. Voor iedereen bereikbaar.

En dan dit huis.

De villa van de familie van Heek. Een plek die een onuitwisbare stempel heeft gedrukt op deze regio. Deze muren ademen historie — en wij vonden dat ze weer mochten spreken. Niet als museum, maar als ontmoetingsplek. Voor verhalen, voor tafels vol mensen, voor herinneringen.

Hier komen vier dromen samen:

- De kracht van familie
- De ziel van dit pand
- De gedeelde droom van Mitchel en Anthony
- En de droom van onze gasten.
Want eten bij Shabeng is geen diner.
Het is een beleving.

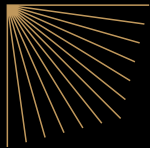
Rauw waar het moet, warm waar het mag, en altijd met aandacht.

Welkom bij Shabeng.

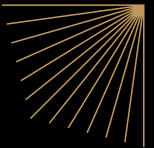
Schuif aan.

De rest laten we aan het vuur.

Familie Tunc



SHABENG



COLD STARTERS

French bread 7

vers stokbrood geserveerd met kerriesaus, knoflooksaus en kruidenboter. 🌾 🍷 🍴 🍴 🍴 🍴

Shabeng Meats v. Berkel 12

mix van verschillende soorten ham en worst uit onze dry-aged kast.

Gravad lax 11

dungesneden gemarineerde zalm op een bedje van rucola, afgetopt met mierikswortelmayonaise en briochetost. 🌾 🍷 🍴 🍴 🍴 🍴

Shabeng tartare 13

de klassieker: gesneden rauwe ossenhaas geserveerd met kappertjes, augurk, eidooier en toast.

🍷
supplement – bone marrow. 4

Carpaccio L/XL 8/12

dungesneden ossenhaas met Parmezaanse kaas, pesto, pijnboompitten, croutons, zongedroogde tomaat en rucola. 🌾 🍷 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Caesarsalad 9

een klassieke salade gemaakt van: romaine sla, croutons, ei, Parmezaanse kaas en knoflookdressing. 🌾 🍷 🍴 🍴 🍴 🍴

Burrata 11

romige Italiaanse kaas met basilicum, mix van cherrytomaaten, luchtgedroogde parmaham, rucola en pijnboompitten. 🍷 🍴 🍴

WARM STARTERS

Sweet Harlem 7

langzaam gegaarde kippenvleugels met onze homemade marinade. 🍷 🍴 🍴 🍴

Eastern style shrimp 9

gamba's met prei, bosui en cherrytomaat gebakken in knoflook en kruidenboter. 🌾 🍴 🍴

Marylin Monroe mussels 7

mosselen met prei, bosui en cherrytomaat gebakken in kruidenboter. 🌾 🍴 🍴

Dean Martin mushrooms 7

hele champignons in roomsaus gegratineerd met kaas en gebakken parmaham. 🍴

Smokey NY striploin 12

gerookte entrecote, afgetopt met een sweet BBQ-honeysaus. 🍴

Tomato soup 6

homemade gevulde tomatensoep.

Onion soup 6

homemade klassieke uiensoep geserveerd met toast gegratineerd met kaas. 🌾 🍴

Blue cheese snails 12

gebakken wijngaardslakken met prei en bosui gegratineerd met blauwe kaas. 🌾 🍴 🍴

Boneles ribs 11

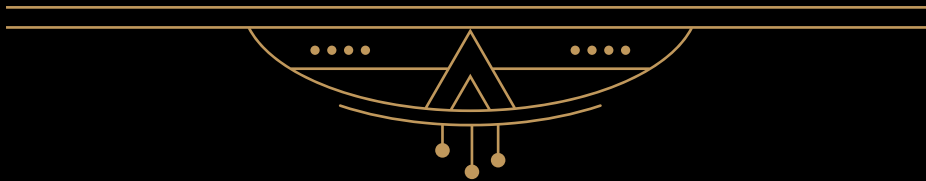
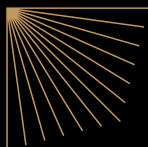
langzaam gegaarde Iberico ribfingers geserveerd met een puree van maïs en afgetopt met een BBQ-saus. 🍴 🍴

Champignons Dordogne 8

de klassieker, champignons in bierbeslag geserveerd met knoflooksaus. 🌾 🍷 🍴 🍴 🍴

Wagyu - Dagprijs

informeer bij de bediening naar de selectie.



STEAKS

Marlon Brando 28/38

gegrilde tournedos 180/250 gr. boterzacht en het meest malse stuk van de rund. 🌾 🥩

Frank Sinatra sirloin 26/35

entrecote van de houtskoolgrill 200/280 gr. gesneden uit de dunne lende bekend om zijn iconische vetkap die vol met smaak zit. 🌾 🥩

Robin Williams rib-eye 58/85

rib eye van de houtskool grill 500/750 gr. gesneden uit de fijne rib van het rund deze steak staat bekend om zijn vet marmering en het kenmerkende 'vetoog'. 🌾 🥩

Robert De Niro premium rib-eye 54

rib eye van de houtskoolgrill. ca 300 gr. gesneden uit de fijne rib van het rund en deze steak staat bekend om zijn vetmarmering en het kenmerkende 'vetoog'. 🌾 🥩

Thomas Shelby T-bone 55

van de houtskool grill, voor de vlees liefhebber ca 650 gr, bekend om zijn T vormige bot en natuurlijk de duo ervaring van ossenhaas en entrecote. 🌾 🥩

Paul Walker picanha 13

premium picanha 100 gr. van de houtskoolgrill. gesneden uit het staartstuk. deze steak staat bekend om zijn vetlaag en is daardoor een van de meest smaakvolle steaks. informeer bij de bediening naar de grammage. 🌾 🥩

SPECIALS

Goody's steak 35

gegrilde tournedos 200 gr. geserveerd met toren van uienringen en rodewijnsaus. 🌾

Steak and chips 35

gegrilde tournedos 200 gr. met grove friet en homemade mayonaise. 🥕 🥔 🥩 🍷

Blue cheese steak 35

gegrilde tournedos 200 gr. gegratineerd met blauwe kaas. 🥩

Laurel and Hardy 35

gegrilde tournedos 200 gr. met twee gamba's, geserveerd op een spiegel van hollandaise saus.

🥕 🥔 🦞 🍷

SOMETHING ELSE

Sean Connery saté 18

heerlijke malse spies van kipfilet geserveerd met satésaus, kroepoek en kokos-pindamix. 🌾 🥕 🥔 🥩 🍷

Russian roulette 22

spies gemaakt van kipfilet, varkenshaas en diverse groenten geserveerd met stroganoffsaus. 🥩

Triple chicken 19

trio van gegrilde kipfilet, kippendij en kippenvleugels. 🌾 🥩

Lambs tenderloin 38

gegrilde lamshaasjes gemarineerd in knoflook, geserveerd met kruidenboter. 🌾 🥩

Lamb rack 38

lamskroon van de grill gevuld met een pistache-crunch en afgetopt met honing, geserveerd met kruidenboter. 🌾 🥕 🥔 🥩

Al Pacino pork steak 27

varkenshaas geserveerd met gesmolten brie opgerold in parmaham. 🥩

Black Jack 29

malse ossenhaas spies gemarineerd met grove steakpepers geserveerd met kruidenboter. 🌾 🥩

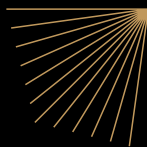
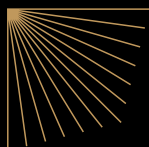
VEGAN

Cauliflower steak 16

gegrilde bloemkoolsteak geserveerd met chimichurri, afgetopt met amandelschaafsel. 🥕

Vega burger 18

vegan jackfruitburger met BBQ-saus, gebakken ui, tomaat, augurk en sla. 🌾 🥕



MIXED GRILLS

- Mixed grill New York** 21
een mix van kipfilet, varkenshaas en spareribs geserveerd met kruidenboter. 🌾 🥄 🥛 🥒
- Mixed grill Hollywood** 29
een mix van kipfilet, varkenshaas, ossenhaas en boneless beef geserveerd met kruidenboter. 🌾 🥛
- Mixed grill Texas** 26
brisket, spareribs, kippenvleugels, mac & cheese, coleslaw. 🥄 🥛 🥒 🥒 🥒
- Mixed lamb** 38
een mix van lamskoteletten en lamshaasjes geserveerd met kruidenboter. 🌾 🥛

RIBS

- Ribs fortress** 26
opgerolde sparerib met friet, mac & cheese afgetopt met BBQ-saus. 🌾 🥄 🥛 🥒 🥒 🥒
- Ribs XXL** 24
onze homemade malse slow-cooked spareribs ca. 500 gr. keuze uit zoet, regular en spicy. 🥒 🥛 🥒
- Ribs and wings** 24
een combinatie van onze slow-cooked ribs en kippenvleugels. 🥄 🥒 🥛 🥒

Serveerwijze: Al onze burgers, spareribs en kipgerechten worden geserveerd met friet en een frisse salade.

SEAFOOD

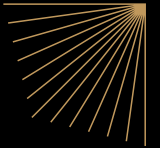
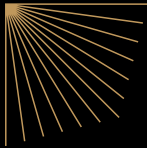
- Stevie Wonder salmon** 27
gebakken verse zalmfilet ca. 200 gr. geserveerd met verse groenten en room-dillesaus. 🐟 🥛
- James Dean jumbo langoustine** 36
6 gegrilde langoustines gemarineerd in knoflook en citroen. 🐞
- Tina Turner tuna steak** 35
gegrilde verse tonijnsteak ca. 200 gr. geserveerd met wakame en ponzu. 🐟

BURGERS

- Brisket burger** 23
een echte BBQ-burger met slow-cooked brisket, zoetzure rode ui, jalapeños, bacon en cheddar, afgetopt met BBQ-saus. 🌾 🥛 🥛
- Big boy burger** 21
100% beefburger van gemalen biefstuk met gebakken ui, sla, tomaat, augurk en Goody's saus. 🌾 🥒 🥛 🥒 🥒
- Cheese burger** 22
100% beefburger gemaakt van gemalen biefstuk met cheddar, gebakken ui, sla, tomaat, augurk en Goody's saus. 🌾 🥒 🥛 🥒 🥒
- Mega burger** 28
for the burger lovers! Een dubbeldekker burger gemaakt van gemalen biefstuk geserveerd met Goody's saus, gebakken ui, sla, tomaat en augurk. 🌾 🥒 🥛 🥒 🥒
- American burger** 23
100% beefburger gemaakt van gemalen biefstuk met BBQ-saus, cheddar, gebakken ei, spek, tomaat, augurk en sla. 🌾 🥒 🥛 🥒 🥒 🥒
- Texas burger** 23
100% beefburger gemaakt van gemalen biefstuk met BBQ-saus, gefrituurde uienringen, spek, cheddar, tomaat, augurk en sla. 🌾 🥛 🥒 🥒 🥒 🥒
- Chicken burger** 21
gegrilde kipfilet met cheddar kaas, gefrituurde ui, tomaat, augurk, sla en kerriesaus. 🌾 🥛

Serveerwijze: al onze steak gerechten worden geserveerd met gebakken Twentse aardappelen en een frisse salade

🌾 Gluten	🥛 Pinda	🐟 Schaaldieren	🥛 Mosterd	🌾 Lupine
🥚 Ei	🥄 Soja	🥛 Noten	🥒 Sesam	🐞 Weekdieren
🐟 Vis	🥛 Lactose	🥒 Selderij	🧪 Sulfiet	



KIDS

Kids holland 12

frikandel, friet, salade en appelmoes. 🌾

Kids nuggets 12

kipnuggets, friet, salade en appelmoes.

🌾 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Kids beef 16

biefstuk puntjes, friet salade en appelmoes.

SIDE DISHES

Mac 'n cheese 6

American-style mac & cheese, afgetopt met cheeto dust. 🌾 🍷 🍷

Champignon & ui 4

gebakken champignons en ui in kruidenboter.

🌾 🍷

Jacket potato 4

gepofte aardappel gevuld met zure room. 🍷

Onion rings 6

gefrituurde uienringen 4st. 🌾

NY cole slaw 4

koolsalade New York style. 🍷

Corn on the cob 4

gegrilde maïskolf geserveerd met boter. 🍷

Verse groente 4

verschillende gestoomde seizoensgroenten.

Corn ribs 6

gekarameliseerde corn ribs gemarineerd in BBQ-saus, afgetopt met bosui. 🍷

Steak chips 6

homemade grove friet met homemade mayonaise. 🍷 🍷 🍷 🍷

Mashed potato 6

double cheddar aardappelpuree gemaakt met cheddar. 🍷

SAUCES

Cowboy buttersaus 4

saus gemaakt van gesmolten boter en verschillende specerijen. 🍷

Pepersaus 4

homemade peperroomsaus. 🍷

Rodewijnsaus 4

homemade rode wijnsaus.

Chimichurrisaus 4

kruidensaus op basis van peterselie, knoflook en olie. heerlijk te combineren met bonemarrow.

Hollandaisesaus 4

romige botersaus. 🍷 🍷 🍷

Bonemarrow 4

DESSERTS

Red velvet 8

homemade red velvet cake geserveerd met chocoladesaus en slagroom. 🌾 🍷 🍷 🍷

Cheesecake raspberry 8

homemade frambozencheesecake. 🌾 🍷 🍷

S'mores 9

homemade chocolate chip cookies opgestapeld met marshmallow. 🌾 🍷

Pecan pie 9

homemade taart van pecannoten en ahornsiroop met karamelsaus. 🌾 🍷 🍷 🍷

Oreo cookie parfait 9

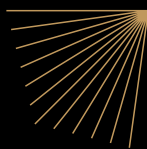
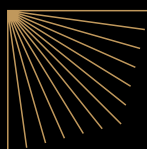
stilstaand ijs met oreokoekjes, afgetopt met karamelsaus. 🌾 🍷 🍷

Kids ice cream 7

vanille- en aardbeienijs met slagroom en chocoladesaus. 🍷

Fruit sorbet 9

drie verschillende smaken sorbetijs met vers fruit, aardbeien coulis en bastogne crunch. 🌾



WINES

White

Pinot Grigio Pasqua 5
Levendige en verfrissende wijn.
Lichtgeel in het glas met verfrissende geur van citrus, peer en bloesem.
Fris, rond en evenwichtig in de smaak met tonen van peer, citrus en druiven.

Sauvignon Terres Fumées 6
Lichtgeel met groene reflexen, een dartelende neus
van citrus vormt de ouverture gevolgd door impressies van bukshout,
menthol en mango die zich voortzet in de levendige smaak die zacht
inzet en vervolgt met een frisse, knisperende finale.

Verdejo Cuatro Rayas 5
Aromatische, frisse wijn.
gemaakt van één van de meest populaire witte druivenrassen uit Spanje:
de Verdejo. Hij is vol van smaak, met intense aroma's van peer, perzik en
sappig citrusfruit.

Chardonnay Laroche 6
Pure Chardonnay vol rijp fruit, zonder enige invloed van hout.
De neus vertoont hint van honing, exotisch fruit en meloen. In de
mond is de wijn droog, fris, met grapefruitsap, en een subtiele minerale
afdronk

Red

Primitivo Puglia Pasqua 6
Deze Primitivo komt uit de zonnige en warme regio Puglia,
in het zuiden van Italië. Opmerkelijke en onderscheidende wijnen, zeer
herkenbaar aan hun unieke etiketontwerp en smaakprofiel.

Merlot-Cabernet Sauvignon Codex 5
De druiven voor deze wijn komen van wijnstokken met een lage op-
brengst. Dat geeft een geconcentreerde wijn met rijpheid en een lange,
complexe afdronk. De houtrijping maakt de wijn zacht en kruidig.

Rioja Crianza Viña Baroja 6
Stevig Spaans rood van 100% Tempranillo. Vol rijpe bramen en zwarte en
rode bessen, aangevuld met kruidige tonen en een vleugje vanille. Een
intense wijn met een mooie structuur.

Rosé

Rosé Laroche 5
Levendige wijn met een mooie lichtroze kleur. Boordevol aroma's van
licht rood fruit zoals aardbeien en frambozen en een hint van exotische
vruchten. In de smaak wederom veel fruit met een mooie aanhoudende
frisheid.

Rosé Ayet Gris 6
Rosé van Grenache en Cinsault. De kleur is helder licht roze. Een aange-
name lichtvoetige wijn met subtiel rood fruit een mineralige toets en een
hint van kruiden.

WINE BOTTLES

White

Verdejo Rolland Galarretta 40
Smaakvolle wijn van druiven uit 2 met zorg geselecteerde percelen. Een
lierijping geeft de wijn ronde tonen, een klein deel van de wijn rijpt korte
tijd op nieuw Frans eiken. Met tropisch fruit en florale en minerale tonen.

Morgadio Albariño 40
Helder geel van kleur. Deze prachtige Albariño is mooi mineraal, met de
geur van nectarines, citroengras en zeezout. Het smaakpalet is heerlijk
droog, superfris en heeft een verrukkelijk zuivere finish.

Shadow Point Chardonnay 37
Prachtig goudgeel van kleur. De geur is aantrekkelijk met fruit van rijpe
citrus, een mooie ziltigheid en aroma's van geroosterde hazelnoot. De
smaak is vol, met tonen van appel, een zachte mineraliteit en een vol en
sappige afdronk.

Bai Gorri Witte Rioja 58
Blend van Viura en Malvasia van oude wijnranken. De wijn vergist en
rijpt 8 maanden op nieuwe barriques van licht getoast Frans eikenhout.
Romig en complex met een mooie balans tussen exotisch fruit, hout en
mineraliteit.

Moncalvina Canelli Moscato 32
Canelli is de bakermat van de beste Moscatos. De kalkrijke bodem en de
hoge ligging van de wijngaarden geven de wijnen een mooie balans en
frisheid. Fris en aromatisch met tonen van rijpe peer, perzik en bloesem.

Red

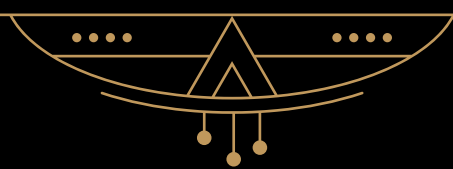
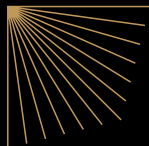
Art De Vivre Languedoc 40
Gulle, complexe blend van Syrah, Grenache en Mourvèdre. Een late oogst
en lange schilweking geven een intense kleur en smaak. Vol van smaak
met tonen van rijpe rode bessen en kersen, kruidigheid en harmonieuze,
zachte tannines.

Garnatxa De Cervoles 50
Dit is Grenache in zijn puurste vorm: vol sappige rode en zwarte bessen,
kersen en kruidige tonen van witte peper. Deze biologische wijn vergist
en rijpt grotendeels op roestvrijstaal, een klein deel op groot oud hout,
waardoor het pure, sappige karakter van de druif centraal staat.

Ruffino Chianti Classico 70
Rijke Chianti met in de neus tonen van rood fruit als kers en framboos. In
de smaak komt het karakter van de wijn naar boven met fruitige smaken
aangevuld met nuances van leer en tabak.

Bai Gorri Rioja 70
Diep kersenrode wijn met een levendige en krachtige neus, waarin aro-
ma's van leer, zoethout en zwarte peper duidelijk naar voren komen.

Barolo Coppo 158
Een klassieke, volle en elegante Barolo met diep robijnrode kleur en
verfijnde aroma's van rijp rood fruit, rozen, kruiden en truffel. Krachtig
en complex met zachte, stevige tannines en een lange, harmonieuze af-
dronk. Perfect bij rijke vleesgerechten, wild, truffelgerechten en gerijpte
kazen.



SHOTS

Shabeng Fire	6
Foodclub Sour	6
Jagermeister	4
Tequila	4
Fireball	4

BEERS

Tap

Birra Moretti	25cl / 50 cl – 4 / 7,50
Texels Skuumkoppe	30cl / 50 cl – 5 / 8
Affligem Blond	30cl – 4,50

Alcohol free

Amstel Radler	0,0 – 4,70
Heineken	0,0 – 4,50
Texels Skuumkoppe	0,0 – 5,50
Affligem Blond	0,0 – 4,50
Amstel Rose	0,0 – 4,50

Specials

Brand Dubbelbock	5
Paulaner 50cl	7,50
Affligem Dubbel	4,50
Affligem Tripel	4,50
Desperados	6
Amstel Rosé	4,50
Amstel Radler	4,70
Amstel Radler	0,0 – 4,70

ALCOHOLISCHE WARME DRANKEN

Espresso martini	9
Irish coffee	8
Italian	8
Spanish	8
French	8
Baileys	8

COGNAC

Martell VS	8 – 10,5
Martell VSOP	10 – 13,5
Martell XO	25 – 32
Augier Le Singulier	9,5 – 12,5
Augier Le Sauvage	10,5 – 14

CHAMPAGNE

G.H. Mumm Cordon Rouge Brut	110
G.H. Mumm Rosé Brut	130
Perrier-Jouët Grand Brut	150
Perrier-Jouët Blason Rosé	180
Perrier-Jouët Belle Epoque	350

SHABENG COCKTAILS

VESPER MARTINI — “James Bond”

Gin · Vodka · Lillet Blanc
Sterk, stijlvol en verfijnd. De originele martini van 007
“Shaken, not stirred.”

12

OLD FASHIONED

Bourbon · Suiker · Angostura · Sinaasappelschil
Tijdloos. Krachtig en elegant met een vleugje citrus.

15

MANHATTAN

Rye whisky · Rode vermout · Angostura
New York in een glas — warm, kruidig en verfijnd.

14

DAIQUIRI

Witte rum · Limoen · Suiker
Tropisch, fris en minimalistisch.

12

MOSCOW MULE

Vodka · Gemberbier · Limoen
Pittig, fris en geserveerd in een koperen mok.

11

PALOMA

Tequila · Grapefruit soda · Limoen
Fris, licht bitter en zonnig.

13

BELLINI

Prosecco · Perzikpuree
Zoet, zacht en verleidelijk

13

FRENCH 75

Gin · Citroen · Suiker · Champagne
Licht, sprankelend en feestelijk.

15

SHABENG



LAAT EEN REVIEW ACHTER!

FACEBOOK



GOOGLE



Dankjewel!



/ShabengEnschede



/shabeng_enschede