



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 Goody's.

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. Mitchell 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 Goody's. 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 Mitchell 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

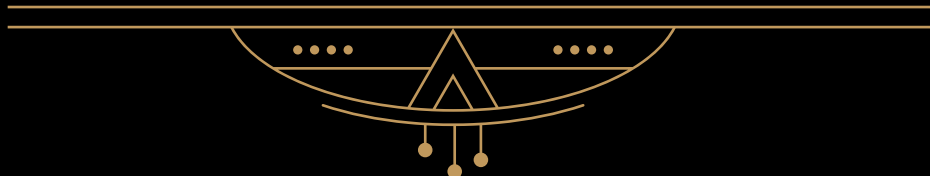
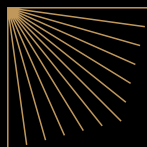
SHABENG

COLD STARTERS

- French bread** 7
vers stokbrood geserveerd met kerriesaus, knoflooksaus en kruidenboter. 🌾🍷🍷🍷🍷🍷
- Sunrise salmon** 15
gmarineerde zalm geserveerd met rode bieten salade en afgetopt met peterselie mayonaise. 🍷🍷🍷
- Shabeng tartare** 13
de klassieker: gesneden rauwe ossenhaas geserveerd met kappertjes, augurk, eidooier en toast. 🍷
- supplement – bone marrow. 4
- Carpaccio** 14
dun gesneden ossenhaas geserveerd met parmezaanse kaas, truffelmayo, pijnboompitten, croutons, zongedroogde tomaat en rucola. 🌾🍷🍷🍷🍷🍷🍷
- Caesarsalad** 12
een klassieke salade gemaakt van: romaine sla, croutons, ei, parmezaanse kaas, gegrilde kipfilet en caeser dressing. 🌾🍷🍷🍷🍷🍷
- Burrata** 12
verse kaas geserveerd met basilicum, cherrytomaten mix, lucht gedroogde parmaham, rucola en pijnboompitten. 🌾🍷🍷
- Gratinated goat cheese** 12
gegratineerde geitenkaas met truffelhoning geserveerd met een salade van tomaten avocado afgetopt met limoen mayonaise. 🍷

WARM STARTERS

- Shabeng style shrimps** 13
gegrilde gamba spies geserveerd met een pepetonata. 🍷
- Marylin Monroe mussels** 10
mosselen met prei, bosui en cherrytomaat gebakken in kruidenboter. 🌾🍷🍷
- Dean Martin mushrooms** 9
hele champignons in roomsaus gegratineerd met kaas en gebakken parmaham. 🍷
- Smokey NY striploin** 12
gerookte entrecote, afgetopt met een sweet BBQ-honeysaus. 🍷
- Onion soup** 7
homemade klassieke uiensoep geserveerd met toast gegratineerd met kaas. 🌾🍷
- Blue cheese snails** 12
gebakken wijngaardslakken met prei en bosui gegratineerd met blauwe kaas. 🌾🍷🍷
- Champignons Dordogne** 10
de klassieker, champignons in bierbeslag geserveerd met knoflooksaus. 🌾🍷🍷🍷🍷
- Nordsea fish** 12
dun gesneden vis afgetopt met gegratineerde parmezaanse kaas geserveerd met een velouté schuim. 🌾🍷🍷🍷
- Fried fish** 11
witvis gefrituurd in bierbeslag geserveerd op een salade van zout zure venkel en korianderdip. 🌾🍷🍷🍷
- 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. 🥄 🥒 🥛 🥒

Serverwijze: al onze burgers, spareribs en kipperechten worden geserveerd met friet en een frisse salade.

SEAFOOD

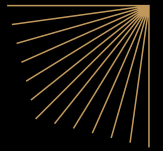
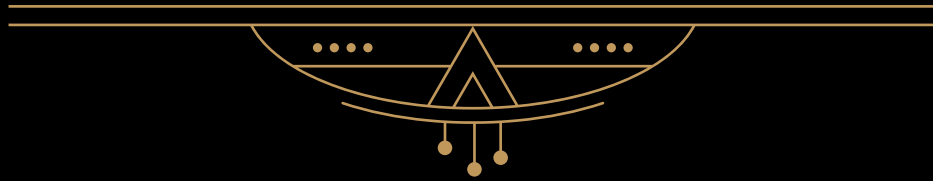
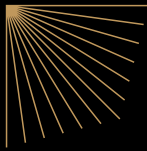
- Stevie Wonder salmon** 27
gebakken verse zalmfilet ca. 200 gr. geserveerd met verse groenten en room-dillesaus. 🐟 🥛
- James Dean jumbo langoestine** 36
6 gegrilde langoestines gemarineerd in knofflook en citroen. 🐞
- Tina Turner tuna steak** 35
gegrilde verse tonijnsteak ca. 200 gr. geserveerd met 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, bacon, 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. 🌾 🥛

Serverwijze: 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 ahornsirop met karamelsaus. 🌾 🍷 🥛 🥄

Oreo cookie parfait 9

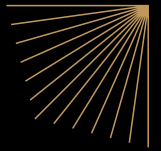
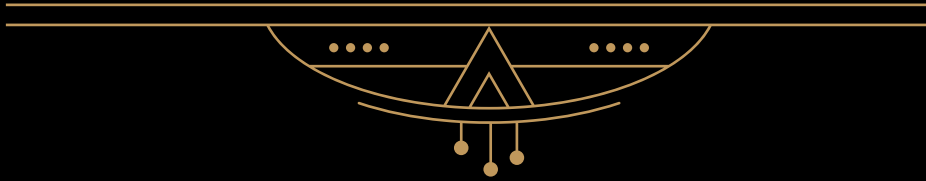
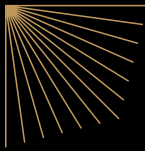
stilstaand ijs met oreokoekjes, afgetopt met karamelsaus. 🌾 🍷 🥛

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 7.50

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.

Chardonnay Laroche 7

Pure Chardonnay vol rijp fruit, zonder enige invloed van hout. De neus vertoont hinten 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 7.50

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 7

De druiven voor deze wijn komen van wijnstokken met een lage opbrengst. Dat geeft een geconcentreerde wijn met rijpheid en een lange, complexe afdronk. De houtrijping maakt de wijn zacht en kruidig.

Rioja Crianza Viña Baroja 7.50

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 7

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 7.50

Rosé van Grenache en Cinsault. De kleur is helder licht roze. Een aangename lichtvoetige wijn met subtiel rood fruit een mineralige toets en een hint van kruiden.

WINE BOTTLES

White

Verdejo Rolland Galarretta 56

Smaakvolle wijn van druiven uit 2 met zorg geselecteerde percelen. Een llerijping 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 56

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 50

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 70

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 45

Canelli is dé 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 48

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 70

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 65

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 95

Diep kersenrode wijn met een levendige en krachtige neus, waarin aroma's van leer, zoethout en zwarte peper duidelijk naar voren komen.

Barolo Coppo 120

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 afdronk. 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 |

ALCOHOLISCHE WARME COFFEE DRANKEN

| | |
|--------------|---|
| 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" | 12 |
| Gin · Vodka · Lillet Blanc Sterk, stijlvol en verfijnd. De originele martini van 007 "Shaken, not stirred." | |
| OLD FASHIONED | 15 |
| Bourbon · Suiker · Angostura · Sinaasappelschil Tijdloos. Krachtig en elegant met een vleugje citrus. | |
| MANHATTAN | 14 |
| Rye whisky · Rode vermout · Angostura New York in een glas — warm, kruidig en verfijnd. | |
| DAIQUIRI | 12 |
| Witte rum · Limoen · Suiker Tropisch, fris en minimalistisch. | |

| | |
|---|----|
| MOSCOW MULE | 11 |
| Vodka · Gemberbier · Limoen Pittig, fris en geserveerd in een koperen mok. | |
| PALOMA | 13 |
| Tequila · Grapefruit soda · Limoen Fris, licht bitter en zonnig. | |
| BELLINI | 13 |
| Prosecco · Perzikpuree Zoet, zacht en verleidelijk. | |
| FRENCH 75 | 15 |
| Gin · Citroen · Suiker · Champagne Licht, sprankelend en feestelijk. | |

SHABENG

LAAT EEN REVIEW ACHTER!

FACEBOOK



GOOGLE



Dankjewel!



/ShabengEnschede



/shabeng_enschede