

---

# 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*

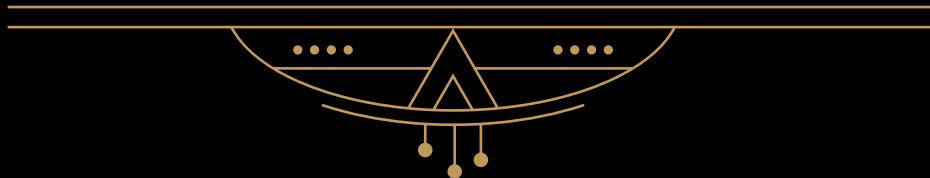
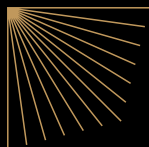
# SHABENG

## COLD STARTERS

- French bread** 7  
vers stokbrood geserveerd met kerriesaus, knoflooksaus en kruidenboter. 🌿🍷🍷🍷🍷🍷
- Sunrise salmon** 15  
gemarineerde zalm geserveerd met rode bieten salade en afgetopt met peterselie mayonaise. 🍷🍷🍷
- Shabeng tartare** 16  
de klassieker: gesneden rauwe ossenhaas geserveerd met kappertjes, augurk, eidooier en toast. 🍷
- 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 caesar dressing. 🌿🍷🍷🍷🍷🍷
- Burrata** 14  
verse kaas geserveerd met basilicum, cherrytomen 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 gratineerd met kaas en gebakken parmaham. 🍷
- Smokey NY striploin** 15  
gerookte entrecote, afgetopt met een sweet BBQ-honeysaus. 🍷
- Onion soup** 7  
homemade klassieke uiensoep geserveerd met toast gratineerd met kaas. 🌿🍷
- Blue cheese snails** 12  
gebakken wijngaardslakken met prei en bosui gratineerd met blauwe kaas. 🌿🍷🍷
- Champignons Dordogne** 10  
de klassieker, champignons in bierbeslag geserveerd met knoflooksaus. 🌿🍷🍷🍷🍷
- Nordsea fish** 12  
dun gesneden vis afgetopt met gratineerde 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 33/40

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

### Frank Sinatra sirloin 30/38

black angus 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 43/62

rib eye van de houtskool grill 300/500 gr. gesneden uit de fijne rib van het rund deze steak staat bekend om zijn vet marmering 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. 🌿 🍷

### Freddie Mercury flank steak 37

bavette van de houtskool grill ca 250gr, een smakvolle steak bekend om zijn grove draad, geserveerd met zoete aardappel puree en gegrilde groentes

## SPECIALS

### Goody's steak 38

gegrilde tournedos 180 gr, geserveerd met toren van uienringen en rodewijnsaus. 🌿

### Blue cheese steak 38

gegrilde tournedos 180 gr, gegratineerd met blauwe kaas. 🍷

### Laurel and Hardy 38

gegrilde tournedos 180 gr, met twee gamba's, geserveerd op een spiegel van hollandaise saus.

🍷 🍷 🍷

## SOMETHING ELSE

### Triple chicken 21

trio van gegrilde kipfilet, kippendij en kippenvleugels. 🌿 🍷

### Lambs tenderloin 42

gegrilde lamshaasjes gemarineerd in knoflook, geserveerd met kruidenboter. 🌿 🍷

### Lamb rack 42

lamskroon van de grill gevuld met een pistache-crunch en afgetopt met honing, geserveerd met kruidenboter. 🌿 🍷 🍷

### Al Pacino pork rack 32

gepaneerde varkensrack van het duroc varken dit vlees staat bekend om zijn sappigheid, malse structuur en diepe volle smaak, geserveerd met zoete aardappel puree en gegrilde groentes.

## VEGAN

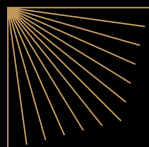
### Vega burger 18

vegan jackfruitburger met BBQ-saus, gebakken ui, tomaat, augurk en sla. 🌿 🍷

### Grilled Eggplant 16

gepofte aubergine van de houtskool grill geserveerd met chimichurri afgetopt met een tahini yoghurt saus.

🍷 🍷



## MIXED GRILLS

### Mixed grill New York 25

een mix van kipfilet, varkenshaas en spareribs geserveerd met kruidenboter.    

### Mixed grill Hollywood 33

een mix van kipfilet, varkenshaas, ossenhaas en boneless ribs.  

### Mixed grill Texas 32

een mix van brisket, spareribs, kippenvleugels en mac & cheese afgetopt met bbq saus.     

### Mixed lamb 42

een mix van lamskoteletten en lamshaasjes geserveerd met kruidenboter.  

## RIBS

### Beef short ribs 40

ca 500 gr langzaam gegaarde smokey short rib van de rund geserveerd met gekarameliseerde uien en garlic bread.   

### Ribs XXL 28

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.    

## SEAFOOD

### Stevie Wonder salmon 27

gebakken verse zalmfilet ca 200 gr. geserveerd met groentes en een room vis saus.  

### Joe Pesci pulpo 35

octopus van de houtskool grill geserveerd met gegrilde groente, chimichurri en zoete aardappel puree. 

### Tina Turner tuna steak 35

gegrilde verse tonijnsteak ca. 200 gr. geserveerd met wakame en ponzu. 

## BURGERS

### BBQ burger brisket/pulled pork 21

een echte BBQ burger met slow cooked brisket of pulled pork langzaam gegaard in onze smoker ca 150 gr, met zoet zure rode ui, sla, tomaat augurk afgetopt met bbq saus.    

### Cheese burger 21

homemade 100% beef burger 150 gr met cheddar, goody's saus, sla, tomaat en augurk.    

### Chicken burger 19

gegrilde kipfilet met cheddar kaas sla, tomaat, augurk en kerriesaus.  

### Steak burger 37

180 gr tournedos getrancheerd op een brioche bun met sla, tomaat, augurk en bbq saus.    

## TOPPINGS

### Extra patty 150 gr 6

### Pulled pork 6

### Bacon 3

 Gluten

 Pinda

 Schaaldieren  Mosterd

 Lupine

 Ei

 Soja

 Noten

 Sesam

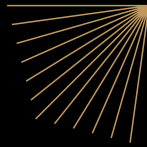
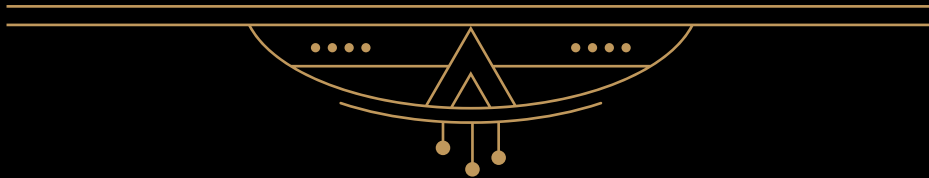
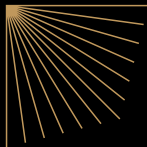
 Weekdieren

 Vis

 Lactose

 Selderij

 Sulfiet



## KIDS

### Kids holland

frikandel, friet, salade en appelmoes. 🌾

12

### Kids nuggets

kipnuggets, friet, salade en appelmoes.



12

### Kids beef

biefstuk puntjes, friet salade en appelmoes.

16

## SIDE DISHES

### Mac 'n cheese

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

6

### Champignon & ui

gebakken champignons en ui in kruidenboter.



4

### Loaded potato

gepofte aardappel gevuld met kaas zure room en spek. 🥛

6

### Onion rings

gefrituurde uienringen 6st. 🌾

6

### Verse groente

verschillende gestoomde seizoensgroenten.

4

### Corn ribs

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

6

### Steak fries

homemade grove friet met homemade mayonaise. 🍷 🥛 🍴 🥛

6

### Truffel fries

vers gemaakte friet afgetopt met parmezaanse kaas en truffel mayo

6

### Boneless ribs

ribs van het iberico varken zonder bot afgetopt met bbq saus.

7

### BBQ wings

3 kippenvleugels afgetopt met bbq saus.

5

### Fries

versgemaakte friet.

2,50

### Rosemary potatoes

gebakken kriel aardappels gemarineerd met rozemarijn.

2,50

### Salad

frisse salade met mesclun, cherrytomaatjes, komkommer, croutons afgetopt met een honing mosterd dille dressing. 🥛

2,50

## SAUCES

### Pepersaus

homemade peperroomsaus.

4

### Rodewijnsaus

homemade rode wijnsaus.

4

### Chimichurrisaus

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

4

### Hollandaisesaus

romige botersaus.

4



## DESSERTS

### S'mores 10

homemade chocolate chip cookies  
opgestapeld met marshmallow.



### Pecan pie 11

homemade taart van pecannoten en  
ahornsiroop met karamelsaus.



### Kids ice cream 7

vanille- en aardbeienijs met slagroom  
en chocoladesaus.

### Fruit sorbet 10

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

### Chocolate cake 11

huisgemaakte chocolade taart met  
chocolade en karamelsaus.



### Tonka bean parfait 11

stilstaand ijs gemaakt met tonka boon  
gekarameliseerd met suiker.



### Tiramisu 10

huisgemaakte tiramisu.

## ALCOHOLISCHE COFFEE DRANKEN

|              |   |
|--------------|---|
| Irish coffee | 8 |
| Italian      | 8 |
| Spanish      | 8 |
| French       | 8 |
| Baileys      | 8 |

## WARME DRANKEN

|                 |      |
|-----------------|------|
| Koffie          | 3    |
| Cortado         | 3,20 |
| Cappuccino      | 3,50 |
| Espresso        | 8    |
| Espresso dubbel | 8    |
| Latte macchiato | 4,50 |
| Koffie verkeerd | 4,50 |
| Thee            | 2,50 |
| Verse munt      | 3,50 |
| Gember thee     | 3,50 |



Gluten



Ei



Vis



Pinda



Soja



Lactose



Schaaldieren



Noten



Selderij



Mosterd



Sesam



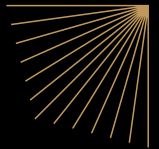
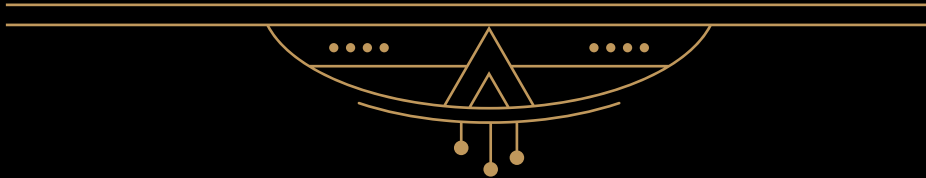
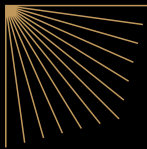
Sulfiet



Lupine



Weekdieren



## 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 lichterijping 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

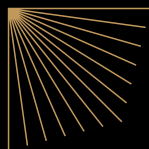
Rijke Chianti met in de neus tonen van rood fruit als kers en framboos. In de smaak komt het karakter van de wijn naar boven met fruitige smaken aangevuld met nuances van leer en tabak.

#### 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 |

## 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  |

## 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 |

## 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