



Lu & Na

RESTAURANT - WIJNBAR

Menukaart

Ervaar bij Lu & Na een zeldzame smaak ontstaan uit een passie voor het bereiden van vers, origineel en vooral heerlijk eten met een focus op alleen het allerbeste vlees.

Ons menu is eenvoudig, gezond en toch luxe, omdat onze gerechten enkel bestaan uit de beste ingrediënten.

Volg ons



LunaKelpenOler



lunawoodstone_barbecue

Menu





Welkom bij Lu & Na

Een plek vol vuur, passie en gastvrijheid.

In ons restaurant voel je de liefde voor pure smaken. Het bruisende hart van Lu & Na is de houtvuur barbecue.

Alleen premium vlees is goed genoeg voor onze gasten. Daar schenken wij graag wereldse premium wijnen bij, zodat alle zintuigen worden geprikkeld.

Onze roots liggen in Armenië en dit is ook mede de basis voor onze gastvrije benaderingen en pure gerechten. De kunst is om de beste ingrediënten te verzamelen die onze sterren in de keuken gebruiken voor de ultieme smaakbeleving.

Iedere dag weer blijven we ontwikkelen en zijn we op zoek naar uitdagende combinaties. We nemen jullie graag mee op deze ontdekkingsreis.

Informeer gerust naar de mogelijkheden bij onze bediening en ervaar het zelf.

team Lu & Na



Starters

ASETRA KAVIAAR

Asetra kaviaar van de *Acipenser Gueldenstaedtii*, mild en nootachtig van karakter met een verfijnde ziltigheid. Elegante parels in tinten van olijf tot diepzwart

35 10 gr.



LAVASH BROOD

Delicaat, flinterdun Armeens lavashbrood, geserveerd met een verfijnde groentendip van het houtvuur

8



TARTARE D'AUBERGINE & BURRATA

Zacht gegaarde aubergine van het houtvuur, geserveerd met fluweelzachte burrata di bufala

18



PROVOLA

Italiaanse provola kaas, zacht gesmolten op de barbecue, geserveerd met cherrytomaatjes en pesto

19



WAGYU A5+ CARPACCIO

Dun gesneden Japanse Wagyu A5+ carpaccio puur geserveerd

35

+ ASETRA KAVIAAR

15 supplement



WAGYU SPICE RESERVA

Australian Wagyu MB 9+, subtiel gekruid en gerijpt volgens een traditioneel Armeens familierecept

32



PEPERS & STRACCIATELLA

Licht gebarbecuede pepers, gevuld met gegrilde aubergine en peterselie, geserveerd op romige Italiaanse stracciatella

23

+ ASETRA KAVIAAR
15 supplement



WAGYU TARTARE

Handgesneden Japanse Wagyu A5+, klassiek bereid

35

+ ASETRA KAVIAAR
15 supplement



CARPACCIO BLACK ANGUS

Fijn gesneden carpaccio van Black Angus ossenhaas

21



CHEESE PLATEAU

Selectie van 's werelds meest verfijnde kazen
Voor twee personen

35



STEAK TARTARE BLACK ANGUS

Handgesneden tartaar van Black Angus ossenhaas

24

+ ASETRA KAVIAAR

15 supplement



GAMBAS Y ESPÁRRAGOS

Op houtvuur bereide gamba's, geserveerd met een frisse tartaar van asperge en tomaat

19



“Puur vlees. Puur vuur.”

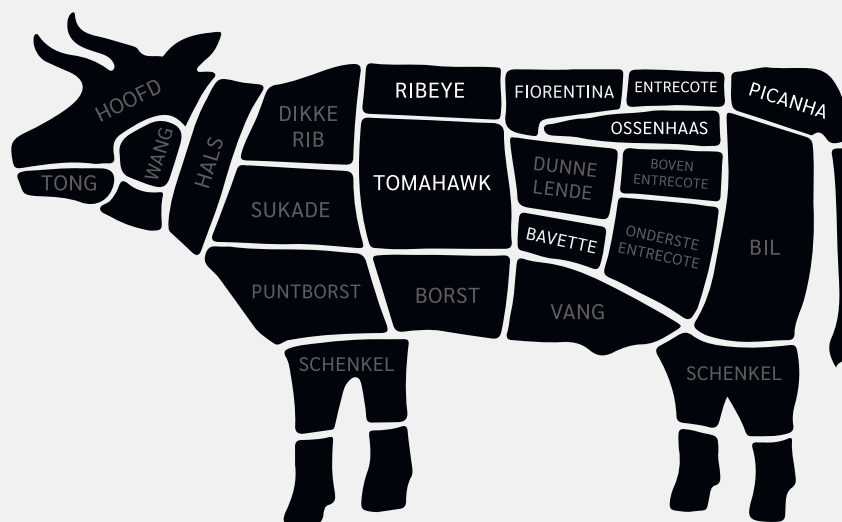
Bij Lu & Na serveren wij uitsluitend het allerbeste premium vlees ter wereld. Wij werken exclusief samen met bekroonde farms zoals **Creekstone Farms** (Noord-Amerika) en **Jack's Creek** (Australië), geroemd om hun uitzonderlijke graan- en maïsgevoerde **Black Angus** en **Wagyu** runderen.

Daarnaast presenteren wij **Ibérico varkensvlees** uit Spanje, afkomstig van het meest verfijnde varkensras ter wereld. De Ibérico-varkens leven vrij in de uitgestrekte *dehesa*-gebieden en worden gevoed met eikels, wat zorgt voor een unieke marmering, sappigheid en diepe smaak. Vanwege deze eigenschappen wordt Ibérico-varkensvlees vaak vergeleken met **Japane Wagyu**. Onze selectie komt uit **Andalusië**, met name uit **Jabugo (Huelva)**, een regio die wereldwijd symbool staat voor absolute topkwaliteit.

Als ultiem hoogtepunt bieden wij **authentieke Japane Wagyu A5+**, met een **BMS-score van 11/12**. Afkomstig van het meest exclusieve runderras ter wereld, geroemd om zijn ongeëvenaarde marmering, fluweelzachte structuur en diepe, elegante smaak.

Puur vlees. Puur vuur.

Al ons vlees wordt uitsluitend bereid op **houtvuur**, zonder marinades of smaakmakers — enkel het pure karakter van het vlees en het vuur. Wij gebruiken **Sekelbos-hout uit Namibië**, bekend om zijn krachtige, droge warmte en unieke aroma. Deze traditionele wijze van braaien zorgt voor een authentieke en verfijnde smaakbeleving waarin het vlees volledig tot zijn recht komt.



Wij serveren onze vleesgerechten standaard met een gebalanceerde groentegarnituur die perfect aansluit bij de smaak van het vlees. Aardappeltgerechten en andere extra's zijn naar wens bij te bestellen tegen een kleine meerprijs. Zo dragen we bij aan minder voedselverspilling en een bewuste keuken.



Prime Black Angus classic

Tijdloze klassiekers van Prime Black Angus, geselecteerd om hun volle smaak, structuur en perfectie op houtvuur

PICANHA

Stevig en sappig staartstuk, vol van smaak en perfect bereid op houtvuur. Een robuust stuk vlees voor de ware liefhebber

35 300 gr. 55 500 gr.



BAVETTE

Robuust flankstuk van het rund, vol karakter en direct bereid op houtvuur, getrancheerd geserveerd

25 200 gr. 37 300 gr. 59 500 gr.



ENTRECOTE

Gesneden van de dunne lende, met fijne marmering en volle smaak. Sappig en elegant, bereid op houtvuur

26 200 gr. 39 300 gr. 65 500 gr.



RIBEYE

Botloos ribstuk, rijk gemarmerd en vol van smaak, bereid op houtvuur

30 200 gr. 44 300 gr. 72 500 gr.



Sharing Classics

Te bestellen vanaf twee personen. Prijs per persoon.
Een selectie klassiekers om te delen

TASTE OF ARMENIA

Traditionele Armeense barbecue met geselecteerd Ibérico varkensvlees, gebarbecued op houtvuur volgens authentieke Armeense wijze. Geserveerd met authentiek Armeens lavash brood.

75 p.p.



CLASSIC SELECTION

Wagyu A5+ - Pichana Black Angus - Bavette Black Angus

85 p.p.



TASTE OF BLACK ANGUS

Tenderloin - Ribeye - Entrecote

95 p.p.



Prime Black Angus Signature selection

Een door de chef samengestelde selectie van speciale vleesdelen van Black Angus zoals tomahawk, ossenhaas en T-bone

BISTECCA ALLA FIORENTINA (T-BONE)

Dikke T-bone, geïnspireerd op de klassieke Fiorentina steak uit Florence, bereid op houtvuur

Dagprijs



TOMAHAWK

Imposant stuk rundvlees, gesneden uit de rib, met bot en rijke marmering, bereid op houtvuur

Dagprijs



TENDERLOIN

Afkomstig uit de ossenhaas, het meest malse deel van de rug. Verfijnd van smaak en bereid op houtvuur

25 100 gr. **49** 200 gr. **71** 300 gr. **110** 500 gr.



Japanse Wagyu A5+ Signature selection

Authentieke Japanse Wagyu, A5+ geclassificeerd met BMS 11/12 voor uitzonderlijke marmering en verfijnde smaak

ENTRECOTE

49 100 gr. 95 200 gr. 135 300 gr.



RIBEYE

55 100 gr. 99 200 gr. 150 300 gr.



TENDERLOIN

75 100 gr. 140 200 gr. 185 300 gr.



Signature sharing

Te bestellen vanaf twee personen. Prijs per persoon
Onze meest exclusieve sharing-selecties, samengesteld door de chef

WAGYU A5+ EXPERIENCE

Wagyu A5+ Tenderloin - Wagyu A5+ Ribeye - Wagyu A5+ Entrecote

175 p.p.



IMPERIAL

Wagyu A5+ Ribeye - Tomahawk - Black Angus Tenderloin

160 p.p.



ROYAL

Wagyu A5+ Entrecote - Bistecca alla Fiorentina (T-bone) Black Angus -
Bavette Black Angus

140 p.p.



ELEGANCE

Wagyu A5+ Tenderloin - Black Angus Tenderloin - Wagyu A5+ Ribeye

150 p.p.



Exclusief 5-gangenmenu

LU & NA Signature experience menu

Een verfijnde culinaire belevenis, persoonlijk gecreëerd door onze chefs en sommeliers.

De avond begint met een elegant aperitief en verfijnde amuse, gevolgd door een stijlvol voorgerecht, een meesterlijk hoofdgerecht en een subliem dessert.

De ervaring wordt vervolmaakt met een zorgvuldig geselecteerde topwijn uit onze kelder en afgesloten met een exclusieve cognac of whisky bij de koffie.

Prijs en beschikbaarheid op aanvraag

Informeer bij onze bediening



Side dishes

LAVASH BROOD

Delicaat, flinterdun Armeens lavashbrood, geserveerd met een verfijnde groentendip van het houtvuur

8



AARDAPPELPARTJES

Gemarineerde, geroosterde aardappelpartjes met een pure, volle smaak

8



PIMIENTOS DE PADRÓN

Op houtvuur bereide Spaanse paprika's, mild van karakter, afgewerkt met zeezout en extra vierge olijfolie

8



ASPERGES VAN DE BARBECUE

Op houtvuur bereid en elegant afgewerkt met extra vierge olijfolie en zeezout

12



Desserts

Vraag onze bediening naar de selectie van het moment.

Wij serveren doorgaans drie tot vier unieke desserts, die iedere twee tot drie maanden wisselen.

Onze bediening vertelt je graag meer over de huidige selectie nagerechten.

Barbecue brengt mensen samen!

Het geeft mensen tijd om elkaar vaker te zien

Mensen nemen bij Lu & Na meer de tijd om met elkaar te praten en het leven positief te bekijken, een gevoel dat vaak onderschat wordt.

Wij horen wel eens van bezoekers dat ze verwachten een traditioneel grill-restaurant te betreden, zoals men dat in Nederland gewend is. Dit is echter nooit onze bedoeling geweest.

Ons doel is om de perceptie van barbecue te veranderen en een unieke ervaring te bieden.

Mensen in Nederland zijn gewend aan een stuk vlees overladen met saus. En dat wordt dan barbecue genoemd. Soms vragen gasten zelfs om barbecuesaus of nog erger, mayonaise met frietjes. Wij willen mensen juist laten begrijpen dat kruidenboter of barbecuesaus niet perse bij een barbecue hoort. Goed barbecuevlees hoeft je niet te eten met saus. Regelmatig reflecteren wij na het werk over hoe de restaurantervaring voor onze bezoekers is geweest.

Wat ging er goed en wat kan er verbeterd worden? Een tijd lang hebben wij geworsteld met wat wij willen bieden en wat mensen verwachten. Twijfels overvielen ons. Doen we wel het juiste? Wat is de beste keuze? Moeten we toegeven aan de vraag en alleen aan financieel gewin denken? Nee, want wij zijn trotse Armeniërs en staan volledig achter ons concept en de ervaring die wij onze gasten willen meegeven.

Het openen van een authentiek barbecue restaurant was ons ultieme doel en echt op onze eigen manier.

We mochten niet opgeven; we moesten onze gasten juist onze unieke barbecue ervaring laten beleven.

Voor ons is het barbecueën op onze manier of helemaal niet.

Gelukkig wordt deze benadering zeer gewaardeerd door onze gasten, wat ook wel blijkt uit de vele positieve reviews. Wij zijn trots dat we een verandering teweeggebracht hebben in hoe mensen denken over barbecue en we vinden het geweldig om te zien dat deze unieke benadering zo geliefd is bij onze gasten.

team Lu & Na

Volg ons



LunaKelpenOler



lunawoodstone_barbecue

Menu

