

MENU VAN DE CHEF

Laat je verrassen door onze chef met gerechten geïnspireerd door invloeden van over de hele wereld. Met het luxe wijnarrangement serveren wij bij iedere gang een wijn die perfect bij het gerecht past. Onze uitgebreide wijncollectie is zorgvuldig samengesteld.

VERRASSINGSMENU
3-gangen **39** | 4-gangen **49** | 5-gangen **59**

LUXE WIJNARRANGEMENT
3-gangen **24** | 4-gangen **31** | 5-gangen **38**

Wij houden rekening met eventuele dieetwensen of allergieën.

TO START *OR* TO SHARE

BROOD V

Met kruidenboter en aioli

COQUILLES

Gebakken coquilles met pompoenschuim, radijs en crumble van seranoham

CEVICHE

Peruaanse stijl, met crème van zoete aardappel, chili, rode ui en krokante mais

STEAK TARTAAR

Rundertartaar met zwarte knoflookcrust, 63° ei en citroen-kruidenrosti

TOMATO TOMATO V

Verschillende bereidingen en structuren van tomaat

BUKSPEK

Knapperig bukspek met gerookte shiitake en kombu dashi

RAVIOLI V

Met ricotta, spinazie, burrata en pijnboompitten
Als hoofdgerecht

6.5

OESTERS

CLASSIC

Met rode wijnvinaigrette en sjalot
per stuk 3.5 half dozijn 20 dozijn 40

ROCKEFELLER OYSTER

Met spinazie, groene kruiden, boter en Parmezaan
per stuk 5

14

12

13

SALADES

BURRATA SALADE V

Met zongedroogde tomatendressing, balsamico ui, cherrytomaatjes, rucola en geroosterde amandelen
Als hoofdgerecht

11

13.5

CEASAR SALADE V

Met croutons, 63° ei, cherrytomaatjes en Parmezaan
Als hoofdgerecht
supplement bacon +1.5
supplement kip +4

11.5

23

MAINS

GOVERNOR CHEESEBURGER

Runderburger met smoked-applewood kaas, cider-uiencompote en curly fries

TOURNEDOS 200g

Crème van doperwtten, gegrilde groenten en koningsoesterzwam

SECRETO IBERICO 200g

Hoog gemarmerde iberico steak geserveerd met bloemkoolpuree, padron peppers en chimichurri

SATÉ VAN KIPPENDIJ

Kippendijspies met huisgemaakte atjar en satésaus

FLAT IRON STEAK 180g

Crème van pompoen, zacht gegaarde prei en koningsoesterzwam

19

32

29

19.5

23

TO SHARE

CHATEAUBRIAND 600g

74

Voor 2 personen, geserveerd met seizoensgroenten

GEGRILDE SPITSKOOL (V)

22.5

Met groentenchips, op een bedje van gebakken rode kool met misodressing

Voor meer vega en vegan gerechten, zie voorgerechten

THAISE MOSSELEN

22.5

Mosselen in Thaise groene currypasta met citroengras, kokosmelk, limoen, koriander en flatbread

VIS VAN DE MARKT

Marktprijs

Vraag onze bediening naar de vis van de markt

SAUZEN

JUS DE VEAU 4 | SAMBAL JUS 4 | PEPER JUS 4 | CHIMICHURRI 4

SIDES

ZOETE AARDAPPEL FRIET 6 | CURLY FRIES 7 | GEGRILDE GROENTEN 5
GROENE SALADE 7 | PADRON PEPPERS 7



Wij grillen op een Mibrasa houtskooloven!

Allergieën? Wij vragen u vriendelijk eventuele allergieën en/of intoleranties vooraf aan ons door te geven.

(V) vegetarisch | (V) vegan



@GOVERNORHAARLEM | FOLLOW US ON INSTAGRAM!

DESSERTS

GEGRILDE PERZIK V

Met sabayon, Amaretto-ijs en hazelnootcrumble

12

TIRAMISU ALLA GIORGIO V

Klassieke Italiaanse Tiramisu

12

MARBLE BROWNIE V

Met geroosterde witte chocolade, miso-caramel en gebrande honingijs

12

KAASPLATEAU V

5 soorten kaas van Bourgondisch Lifestyle, met een compote en kletzenbrood

17

DESSERT COCKTAILS

LEMON HAZELNUT MERENGUE

Frangelico, Limoncello, Cointreau, limoen en eiwit

13

ESPRESSO MARTINI

Ketel One Vodka, Kahlua en espresso

12

SCROPPINO LIMONCELLO

Cava, limoncello, citroen en vanilleijs

8

SPECIAL COFFEE

Espresso, slagroom en een shot van:

IRISH COFFEE

Jameson

8.5

SPANISH COFFEE

Tia Maria of Licor 43

8.5

FRENCH COFFEE

Grand Marnier of Cointreau

8.5

KISS OF FIRE

Tia maria & Cointreau

8.5

ITALIAN COFFEE

Amaretto

8.5

BAILEYS COFFEE

Baileys Original

8.5