

MENU VAN DE CHEF

Wij leggen u graag uit wat het 4-gangen menu van de chef is.

Bij een wijnarrangement serveren wij bij iedere gang een wijn die perfect bij het gerecht past. Onze uitgebreide wijncollectie is zorgvuldig samengesteld.

MENU VAN DE CHEF 4-gangen 49
WIJNARRANGEMENT 4-gangen 31

APERITIEF

CAVA MAS BIGAS glas 7 / fles 39

SANGRIA DE CAVA glas 10 / pitcher 30
Huisgemaakte Sangria, cava, fruit

APEROL SPRITZ 11
Aperol, cava, bruiswater, sinaasappel

CAMPARI SPRITZ 11
Campari, cava, bruiswater, grapefruit

LIMONCELLO SPRITZ 11
Limoncello, cava, bruiswater, citroen

PORTONIC 10
Fine White Port, lemon, mint, Three Cents Tonic Water

PINK FRENCH 75 11
Gordon's Pink Gin, lime, bergamot bitters, Prosecco Spumante Rosé

NEGRONI 13
Tanqueray Ten, Campari, Martini Rosso

NEGRONI SOUR 14
Tanqueray Ten, Campari, Belsazar red, lime, orange bitters

VIRGIN BELLINI CIPRIANI 8
Sparkling alcohol-free peach Bellini

SNACKS

12:00 - 23:00 UUR

BITTERMIX 20 stuks 23
Mix van onderstaande snacks

CRISPY CHICKEN 8 stuks 9.5
Chilisaus

BITTERBALLEN 8 stuks 9.5
Mosterd

KAASTENGELS 8 stuks 9.5
Chilisaus

SPRINGROLLS 8 stuks 8.5
Chilisaus

MINI FRIKANDEL 8 stuks 8.5
Mayo en ketchup

SMALL PLATES

Wij adviseren te beginnen met 2 gerechtjes per persoon als shared starters

BROOD 7.5
Aioli - boter

PITA EN HUMMUS 9.5
Spicy relish, olijfolie

CRISPY TACO TONIJN 7
Furikake, bosui, Sriracha mayo

CRISPY TACO WAKADORI 7
Teriyaki, sla, gefrituurde ui, rode peper

CRISPY CHICKEN 9.5
Coleslaw, chilisaus

BBQ IBERICO RIB FINGERS 11.5
Boneless, Chinese kool, zoete sambal, bosui

VEGAN GYOZA 9.5
Chuka wakame, ingelegde rode ui, chili olie

JAMON IBERICO DE CEBO DE CAMPO 12.5
100gr, Mediterraanse olijven

CHORIZO CROQUETTES 11.5
Truffelmayo, tomatensalsa

BURRATINI 13.5
Geroosterde cherrytomaat, aceto siroop, crostini

CARPACCIO VAN RUND 13.5
Truffelmayonaise, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, Parmezaan

GEROOKTE BALIK ZALM 12
Dillecrème, mosterdzaad, haringkaviaar, kruidenolie

GAMBA'S AL AJILLO 11
Garnalen, knoflook, chilipeper, olijfolie

SOEP VAN DE DAG 11.5
Wisselende vegan soep

CHEF'S STARTER 15.5
Voorgerecht van het menu van de chef

OESTERS

OESTER KLASSIEK
rode wijnvinaigrette - citroen
per stuk 4 half dozijn 22 dozijn 44

OESTER AZIATISCH per stuk 4.5
soja reductie, gepofte rijst, wasabicress

OESTER BLOODY MARY per stuk 5.5
vodka, tomaat, dille

PROEVERIJ VAN 3 OESTERS 13

MAINS

SATÉ VAN KIPPENDIJEN 19.5
Pindasaus, krokante papadum, bosui

TOURNEDOS ± 200g 34
Zoete aardappel crème, groene asperge, cherrytomaat, rode wijnsaus

GOVERNOR BURGER ± 180g 19.5
Sesambrioche, runderburger, tomatensalsa, augurk, chutney van Amsterdamse ui, cheddar

CHEF'S MAIN 25.5
Hoofdgerecht van het menu van de chef

TONIJNSTEAK 26.5
Paksoi, teriyaki, taugé, udon noodles, bosui

CATCH OF THE DAY dagprijs
beperkt beschikbaar
Wij vertellen u graag welke vis van de markt wij serveren

TORTELLINI CHAMPIGNON 23.5
Spinazie, kastanjechampignon, parmezaan, roomsaus

GEGRILDE AUBERGINE 26.5
Miso, sesam, zoete aardappel, paksoi

TO SHARE

Minimale bereidingstijd 30-40 minuten
Beperkt beschikbaar

CHATEAUBRIAND ± 600g 85
Gegrilde groenten, saus naar keuze

DRY AGED CÔTE DE BOEUF ± 800g 80
Uit onze eigen Dry Aged kast (minimaal 21 dagen)
Gegrilde groenten, saus naar keuze

Alle steaks worden met een standaard van medium-rare geserveerd.

SAUZEN

Rode wijnsaus - Pepersaus - Chimmichurri 4

SIDES

KRULFRIET 7.5
Mayo

ZOETE AARDAPPEL FRIET 7.5
Truffelmayo, Parmezaan

SIDE SALAD 7
Parmezaan, pijnboompitten

GEGRILDE BIMI 7
Aceto siroop, amandelschaafsel

DESSERTS

MARBLE BROWNIE 13.5
Chocoladesaus, vanille-ijs

TARTELETTE PASSIEVRUCHT 13.5
Merengue, witte chocolade ijs

CHEF'S DESSERT 12.5
Dessert van het menu van de chef

KAASPLATEAU 17.5
5 soorten kaas van Kaasfort Amsterdam, Compote, crackers

DESSERT COCKTAILS

LEMON HAZELNUT MERENGUE 13
Frangelico, Limoncello, Cointreau, limoen, eiwit

SALTED CARAMEL ESPRESSO MARTINI 14
Ketel one vodka, Baileys salted caramel, espresso, chocolade

SCROPPINO LIMONCELLO 9.5
Cava, limoncello, citroen, vanilleijs

PORNSTAR SCROPPINO 10.5
Cava, Ketel One Vodka, passievrucht, vanilleijs

SPECIAL COFFEE

Espresso, slagroom en een shot van:

IRISH COFFEE 9
Jameson Irish Whiskey

FRENCH COFFEE 9
Grand Marnier of Cointreau

ITALIAN COFFEE 9
Amaretto

SPANISH COFFEE 9
Tia Maria of Licor 43

KISS OF FIRE 9
Tia maria & Cointreau

BAILEYS COFFEE 9
Baileys Original

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