

MENU VAN DE CHEF

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

Bij een wijnnarrangement 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 55 | **WIJNARRANGEMENT** 4-gangen 31

SMALL PLATES

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

BROOD (V)		7.5	CARPACCIO VAN WAGYU	15.5
huisgemaakte kruidenboter			parmezaan, pijnboomspitten, pesto of truffelmayo	
PITA (V)		9.5	STEAK TARTAAR	13.5
hummus, muhammara			piccalillysorbet, Tabasco, kappertjes, augurk	
GEROOKTE BALIK ZALM		13.5	CRISPY TACO PULLED CHICKEN	9.5
knolselderij, haringcaviaar, limoengel, kruidenolie			smokey-chilisaus, jalapeño, limoen	
GAMBA'S AL AJILLO		12.5	CARPACCIO VAN KNOLSELDERIJ (V)	14.5
rode peper, knoflookolie			truffelmayo, cherrytomaat, granaatappelpitjes, zoetzuur	
IZAKAYA YAKITORI	2 stuks	12.5	SOEP VAN DE CHEF	9.5
zoetzure komkommersalade, bosui			wekelijks wisselende soep	
FRIED SUSHI (V)	6 stuks	13.5		
teriyakimayo, ponzudip, sesam				
BBQ IBERICO RIB FINGERS		13.5		
boneless, Chinese kool, bbq-schuim, zoetzuur				
CHARCUTERIE ± 100g		13		
Amsterdams zuur, grove mosterd				
GYOZA (V)	5 stuks	11.5		
teriyaki dip, bosui				
CHORIZO CROQUETTES	5 stuks	11.5		
maple-chipotledip				

OESTERS

OESTER KLASSIEK

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

OESTER AZIATISCH per stuk 4.5
soja reductie, gepofte rijst, wasabi, cress

AMBASSADOR OESTER per stuk 5.5
komkommer, appel, bleekselderij

PROEVERIJ VAN 3 OESTERS 12.5

MAINS

SATÉ VAN KIPPENDIEN seroendeng, pindasaus, cassavekroepoek, friet	24.5	ZALM TERIYAKI paksoi, geurende rijst, honing-chili-sesam-soyasaus	24.5
TOURNEDOS ± 200g seizoensgroenten, mosterdpuree, portsaus	34	CATCH OF THE DAY <i>beperkt beschikbaar</i> wij vertellen u graag welke vis van de markt wij serveren	dagprijs
ENTRECOTE ± 200g graangevoerd, seizoensgroenten, champignonsaus	28.5	PASTA DEL GIORNO (V) wij vertellen u graag welk pastagerecht wij serveren	dagprijs
STEAK TARTAAR XL klassiek, piccalillysorbet, kappertjes, Tabasco, augurk	24.5	VEGAN TOURNEDOS (V) seizoensgroenten, mosterdpuree, champignonsaus	28.5
BURGER VAN DE CHEF piccalillymayo, maple bacon, gebakken ui, cheddar, friet	24.5		
KIMCHI BURGER (V) zwarte sesambol, tomaat, little gem, zoetzuur, friet	22.5		

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

TO SHARE

Minimale bereidingstijd 30-40 minuten
Beperkt beschikbaar

CHATEAUBRIAND ± 600g 79
seizoensgroenten, saus naar keuze

Portsaus 3.5 | Béarnaisesaus 3.5 | Champignonsaus 3.5

EXTRA
SAUZEN

SIDES

FRIETHOES FRIET (V) mayo met parmezaan en truffelmayo +1.5 met pulled chicken +4.5	6.5	GEBAKKEN CHAMPIGNONMIX (V) peterselie, knoflook	6.5
SIDE SALAD (V) parmezaan, pijnboompitten	7	GEGRILDE BIMBI (V) acetosiroop, amandelschaafsel	7.5

(V) vegetarisch | (V) vegan

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



@GOVERNORHAARLEM | VOLG ONS OP INSTAGRAM!

DESSERTS

LICOR 43 CRÈME BRÛLÉE V

pure chocolade, bloedsinaasappelsorbet

12.5

VEGAN DESSERT VAN DE CHEF V

perziksorbet, gekruimelde chocolade, gember

13.5

WITTE CHOCOLADE CHEESECAKE V

bosvruchtencompote

11.5

KOFFIE MET BONBONS Vespresso, koffie, thee of cappuccino,
2 bonbons van Patisserie Wesley Borstel

9.5

BAILEYS TIRAMISU V

Baileys salted caramel, mascarpone, koffie

11.5

KAASPLATEAU V4 soorten kaas van Kaasfort Amsterdam,
Kletzzz crackers, vijgencompote

16.5

GOVERNOR BROWNIE V

vanille-ijs, slagroom

13.5

DESSERT COCKTAILS

ORANGE CINNAMON MERENGUEOrancello, Cointreau, Frangelico, limoen
kaneel, sinaasappelbitters, eiwit

13

BLOEDSINAASAPPEL SCROPPINO

cava, Ketel One vodka, bloedsinaasappelsorbetijs

9.5

ESPRESSO MARTINI

Ketel One vodka, kahlua, espresso

14

SCROPPINO KLASSIEK

cava, Ketel One vodka, citroensorbetijs

9.5

SPECIAL COFFEE

*espresso, slagroom en een shot van:***IRISH COFFEE**

Jameson Irish Whiskey

9

SPANISH COFFEE

Tia Maria of Licor 43

9

FRENCH COFFEE

Grand Marnier of Cointreau

9

KISS OF FIRE

Tia maria & Cointreau

9

ITALIAN COFFEE

Amaretto

9

BAILEYS COFFEE

Baileys Original

9

WARME DRANKEN

Slagroom 1 Siroop 0.6 Havermelk 0.8

ESPRESSO	3.2
DUBBELE ESPRESSO	4.5
KOFFIE	3.4
CAPPUCCINO	4
LATTE MACCHIATO	5
CAFE LATTE	4.5
ESPRESSO MACCHIATO	4
FLAT WHITE	5
THEE	3
diverse smaken	
VERSE GEMBERTHEE	4
VERSE MUNTTHEE	4
VERSE GEMBER EN MUNTTHEE	4.5
CHAI LATTE	5.5
chai tea, warme melk, kaneel	
CREAMY CARAMEL LATTE	7
espresso, caramelsiroop, warme melk, slagroom, caramelvlokken	
NUTTY BRÛLÉE COFFEE	7
koffie, crème brûlée siroop, slagroom, hazelnoot	
CHOCOLATE COFFEE DREAM	7
koffie, warme Chocomel, slagroom, chocolate cookies siroop, chocoladesaus	
CARAMEL ICE COFFEE	7
espresso, melk, slagroom, caramelsiroop, caramelvlokken	

DIGESTIEF

MARTELL VS	8
MARTELL VSOP	12
REMY MARTIN XO	27
BELSAZAR RED VERMOUTH	6
CALVADOS DOMFRONTAIS	8
GRAPPA DI NEBBIOLO	8
PEDRO XIMENEZ BARBADILLO	8
PISCO 1615 PURO QUEBRANTA	8

PORT

PORT COLHEITA QUINTA DE LA ROSA	8
zacht, intens, gekonfijt fruit, thee, vijgen, honing, amandel, kaneel	
FINE WHITE PORT DOC 'PORTAL'	5
lichtzoet, rozijnen, abrikoos, hazelnoten, krachtig	
LATE BOTTLED VINTAGE PORT DOC 'PORTAL'	7
zacht, vol, rijp rood- en zwartfruit, rozijn, cacao	
29 GRAPES RESERVE PORT DOC 'PORTAL'	6
gerijpt, rond, subtiel zoet, kersen, bitter, zacht	
6 BARRELS TAWNY RESERVE PORT DOC 'PORTAL'	6
elegantie, mooi zoet, perfect in balans, kersen, vanille, zacht en gerijpt, geweldige lengte	

LIKEUREN

LICOR 43 / FRANGELICO / BAILEYS ORIGINAL / BAILEYS SALTED CARAMEL
 DISARONNO / GRAND MARNIER / KAHLUA / TIA MARIA / COINTREAU / DRAMBUIE / DOM BENEDICTINE
 PERNOD / ABRICOT DU ROUSSILON / JAGERMEISTER / SAMBUCA 5.5
 LIMONCELLO / SALMARI 5



@GOVERNORHAARLEM | VOLG ONS OP INSTAGRAM!