

MENU

Three courses 35 (v) / 39
All served with confit baby potatoes / fries (+2,5)

BITES & STARTERS

sourdough from Fort Negen with whipped butter (v) 5,5

brioche prawn toast, sesame and gochujang mayo 9,5

grilled focaccia, fresh cheese and Zallo anchovies 9,5

brioche porkbelly, chipotle mayo and pickled red cabbage 9,75

slow cooked golden beets in leche de tigre, crispy buckwheat and pea shoots 10,5

chicken karaage with garlic confit and smashed cucumber 10,50

tostada gamba with smoky mezcal cocktail sauce, lime and pickled radish 10,5

MAINS & BURGERS

bbq celeriac steak, smoked chimichurri and fennel crisps 16,5

pan-seared seabass, tenderstem broccoli and vadouvan beurre blanc 19,5

juicy jerk chicken thigh, bq carrots and smokey chipotle sauce 19

30-hour slow cooked shortrib, dashi-chimichurri & watercress (+2) 22,5

Angus beef burger on brioche with blue cheese, onion chutney and candied bacon 17,5

falafel burger on brioche with baba ganoush, pickled onion and feta 17,5

Burger of the Month- **ask our staff**

SIDES

Chunky ceasar salad 5,5

House pickle plate with seasonal vegetables,
whipped ricotta and coarse salt 5,5

Baby potatoes in olive oil 5

Friethoes Fries, chipotle mayo 5,8

DESSERT

Basque cheesecake with blackberry
coulis and yoghurt ice cream 9,5

Tartelette white chocolate ganache,
tamarind caramel & shiso 10,5

Three cheeses from Kaaskamer van
Amsterdam with mostarda 14,5

If you have an allergy, please notify us.

MENU

drie gangen (v) 35 / 39
krieltjes inbegrepen / friet (+2,5)

BITES & STARTERS

zuurdesem van Fort Negen met whipped butter (v) 5,5

brioche prawn toast, sesam en gochujang mayo 9,5

focaccia, verse kaas en Zallo ansjovis 9,5

brioche buikspek, chipotle mayonaise en gepekeld rode kool 9,75

slow cooked gouden bietjes in leche de tigre, boekweit en erwtenscheutjes 10,5

kip karaage met knoflookconfit en smashed komkommer 10,50

tostada gamba met smoky mezcal cocktailsaus, limoen en ingemaakte radijs 10,5

MAINS & BURGERS

bbq knolselderij steak, gerookte chimichurri en venkel chips 16,5

gebakken zeebaars, bimi en vadouvan beurre blanc 19,5

juicy jerk chicken dij, bbq bospeen en smoky chipotle saus 19

30 uur gegaarde shortrib met dashi chimichurri en waterkers (Menu +2) 22,50

Angus beef burger op brioche met blauwe kaas, uienchutney en candied bacon 17,5

falafel burger op brioche met baba ganoush, ingemaakte ui en feta 17,5

Burger of the Month- **Vraag het onze bediening**

SIDES

Chunky ceasar salad 5,5

huisgemaakte pickle plate seizoensgroenten,
luchtige ricotta met grof zout 5,5

Krieltjes in olijf olie 5

Friethoes friet - chipotle mayo 5,8

DESSERT

Baskische cheesecake met bramen
coulis en yoghurt ijs 9,5

tartelette met witte
chocoladeganache, vijgencompote,
tamarindekaramel en shiso 10.5

drie kazen van de Kaaskamer van
Amsterdam met mostarda

Heeft u een allergie? Meld het ons.