

MENU

three courses (v) 35 / three courses 39
four courses (v) 42 / four courses 49
*baby potatoes included / fries +2,5

beerpairing three courses +13,5 / four courses +16,5

STARTER

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

chicken rouleaux with corn puree, salsa macha, pumpkin seeds and chervil 11,5

cured salmon with new potato, mustard dill vinaigrette and crispy salmon skin 11,5

MAIN

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

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

juicy jerk chicken thigh, bbq carrots dressed with yuzu dressing 19

grilled ribeye with shallot butter and 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, aleppo pepper and feta 17,5

SIDES

rainbow chard salad, dressed with Dutch apple molasses and chipotle, sourdough croutons 5,5

house pickle plate with seasonal vegetables, whipped butter and coarse salt 5,5

baby potatoes 5 - fries 5,8

DESSERT

Basque cheesecake with blackberries and yoghurt ice cream 9,5

tartelette with white chocolate ganache, fig compote, tamarind caramel and 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 / drie gangen 39
vier gangen (v) 42 / vier gangen 49
*krieltjes inbegrepen / friet +2,5

bierpairing drie gangen +13,5 / vier gangen +16,5

VOOR

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

kiprouleaux met maïscrème, salsa macha, pompoenpitten en kervel 11,5

gepekelde zalm met nieuwe aardappel, mosterddille vinaigrette en
crispy zalmhuid 11,5

HOOFD

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

gebakken zeebaars met lardo, bimi en vadouvan beurre blanc 19,5

juicy jerk chicken dij, bbq bospeen in yuzu dressing 19

gegrilde rib eye met sjalot boter en waterkers (+2) 22,5

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

falafel burger op brioche met baba ganoush, aleppo peper en feta 17,5

SIDES

Regenboog snijbietsalade, appelstroop en chipotle dressing, zuurdesem croutons 5,5

huisgemaakte pickle plate seizoensgroenten, geslagen boter met grof zout 5,5

krieltjes 5 - friet 5,8

DESSERT

Baskische cheesecake met bramen 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.