

Menu

3-gangen Menu €42,50

VOORGERECHTEN € 9,75

TOMATENSOEP

Romige tomatensoep bereid met rijpe tomaten en een vleugje room, vol van smaak en heerlijk zacht van textuur. Geserveerd met een knapperig toastje belegd met verse tomaat en gesmolten cheddarkaas.

VITELLO TONNATO

Dun gesneden kalfsvlees geserveerd met een romige tonijnmayonaise, afgewerkt met zoute kappertjes en schaaftel van Parmezaan. Gegarneerd met frisse rucola en een aromatische basilicumolie

GEROOKTE BIETCARPACCIO

Dun gesneden, zacht gerookte biet geserveerd met frisse rucola, romige geitenkaas en krokante walnoten. Afgerond met een fluweelzachte balsamicocrème.

CARPACCIO

Flinterdun gesneden rundercarpaccio, belegd met een luchtig bedje van frisse rucolasalade. Afgewerkt met romige truffelmayonaise, knapperige walnoten, zoete tomaatjes en hartige spekjes. Geserveerd met drie goudbruin gefrituurde kaasballetjes.

VISTRIO

een verfijnde zalmbonbon gevuld met romige roomkaas, geserveerd naast een warm, smaakvol vissoepje en een krokant zeevruchtenkroketje.

GAMBA'S

Heerlijk malse gamba's in knoflook, gegratineerd uit de oven. Geserveerd met vers Zweeds brood om in de saus te dippen

Extra bijgerecht: Breekbrood met kruidenboter €5.50

NAGERECHTEN € 8,75

PERZIK PROSECCO

Fris en fruitig ijs met de smaak van witte perzik en prosecco. Geserveerd met een frambozensaus en een krokante crumble van rode vruchten

CHOCO-KERS SENSATIE

Warme chocolade lava cake met een zachte, smeltende kern, geserveerd met romig kersenijs en afgewerkt met knetterende chocolade

PANNA COTTA

Panna cotta van witte chocolade, geserveerd met fluweelachtige karamelroom en een krokante Oreo crumble.

DUBAI STYLE

Chocolademousse, verrijkt met romige pistache-mascarpone en krokante kataifi. Afgewerkt met pistachecrunch en een glanzende gouden siroop

HOLLANDS KAASPLANKJE

Een selectie van verfijnde kazen van Reypenaer, geserveerd met knapperige toast, walnoten en rozijnen. De perfecte keuze voor kaasliehebbers.

HOOFDGERECHTEN € 24,00

WEEKSPECIAL

Elke week serveren wij een weekspecial die de chef speciaal voor u samenstelt.

Ontdek bij de bediening wat er deze week op het menu staat.



VARKENSHAAS CAPRESE

Malse varkenshaas, gevuld met tomaat, mozzarella en pesto omwikkeld met krokant spek en afgemaakt met basilicummayonaise.

KOREAN STICKY TENDERS

Knapperige kipreepjes met een kleverige Koreaanse glazuurlaag, boordevol smaak met een pittig-zoete toets. Geserveerd met een frisse salade van wakame en knapperige komkommer

RUNDER ENTRECOTE

Malse runderentrecôte, gegrild en geserveerd op een bedje seizoensgroenten en een rijke, romige zwarte pepersaus.

MIXED GRILL ROYALE

Een royale Mixed Grill met meer dan 350 gram sappig vlees: kipfilet, varkenshaas, rundbiefstuk, een Texmex-worstje en een hamburgertje. Geserveerd met twee smaakvolle sausjes en een frisse salade.

OLD AMSTERDAM BURGER

Een sappige runderburger belegd met bacon, oude kaas, tomaat, rucola en burgersausjes. Geserveerd met loaded fries met cheddar, spekjes en jalapenopepers.



ZEEBAARS IN FOLIE

Zeebaarsfilet, gegaard in een pakketje met sappige tomaat, rode ui en een frisse mix van groene kruiden.

FISH AND CHIPS

Goudbruin gebakken witvis in een krokant jasje, geserveerd met friet, remouladesaus en een frisse salade.

GEGRILDE ZALMFILET

Gegrilde zalmfilet, geserveerd op een bedje van romige aardappelpuree met spinazie
Afgewerkt met zongedroogde tomaatjes en bearnaisesaus

KABELJAUW IN MOSTERD

Ovenschotel met malse kabeljauw en zachte prei, overgoten met een romige mosterdsaus en afgewerkt met een goudbruine kaaskorst uit de oven.



ROMIGE PASTA MET BURRATA

Romige tagliatelle met tomaat, ui, champignons, rode pesto en kruiden roomkaas. Afgewerkt met met een bol burrata. Een gerecht geïnspireerd op het originele recept van Kailey, onze eigen afwasser.

TACO RELOADED

Knapperige taco's gevuld met sappige pulled plant beef, afgewerkt met zoete maïs, frisse paprika en geurige koriander. Geserveerd met een frisse tomatensalsa en romige vegan crème fraîche.

GRIEKSE VEGA BURGER

Vegetarische burger, op smaak gebracht met aromatische souflaki-kruiden en rijkelijk belegd met frisse rucola, sappige tomaat, romige fetakaas en een smeelige burgersaus. Geserveerd met goudbruine frietjes, afgemaakt met Parmezaanse kaas en romige truffelmayo

Kindermenu

3-gangen Menu €24,50

Menu

3-course Menu €42,50

STARTERS € 9,75

TOMATO SOUP

Creamy tomato soup made with ripe tomatoes and a touch of cream, full of flavour and delightfully smooth in texture. Served with a crispy toast topped with fresh tomato and melted Cheddar cheese.

VITELLO TONNATO

Thinly sliced veal served with a creamy tuna mayonnaise, finished with salty capers and shavings of Parmesan. Garnished with fresh rocket and aromatic basil oil.

SMOKED BEETROOT CARPACCIO

Thinly sliced, gently smoked beetroot served with fresh rocket, creamy goat's cheese and crunchy walnuts. Finished with balsamic cream.

CARPACCIO

Paper-thin sliced beef carpaccio, laid on a light bed of fresh rocket salad. Finished with creamy truffle mayonnaise, crunchy walnuts, sweet cherry tomatoes and savoury bacon bits. Served with three golden-brown fried cheese balls

FISH TRIO

A refined salmon bonbon filled with creamy cream cheese, served alongside a warm, flavourful fish soup and a crispy seafood croquette.

PRAWNS

Deliciously tender prawns in a creamy lobster sauce, au gratin with a golden cheese crust from the oven. Served with fresh Swedish bread to dip in the sauce.

Extra side: Bread with herb-infused butter € 5,50

DESSERTS € 8,75

PEACH PROSECCO

A refreshing and fruity ice cream with the flavour of white peach and prosecco. With a raspberry sauce and a crunchy red fruit crumble

CHOCOLATE CHERRY SENSATION

A warm chocolate lava cake with a soft, melting centre, served with creamy cherry ice cream and finished with crackling chocolate

PANNA COTTA

White chocolate panna cotta, served with velvety caramel cream and a crunchy Oreo crumble.

DUBAI STYLE

Chocolate mousse, enriched with creamy pistachio mascarpone and crunchy kataifi. Finished with pistachio crunch and a glossy golden syrup

DUTCH CHEESE PLATTER

A selection of refined cheeses from Reypenaer, served with crunchy toast, walnuts and sultanas. The perfect choice for cheese lovers.

MAIN COURSES € 24,00



WEEKLY SPECIAL

Every week, we serve a weekly special that the chef has created especially for you.

Ask your server what's on the menu this week.

PORK TENDERLOIN CAPRESE

Pork tenderloin, stuffed with tomato, mozzarella and pesto, wrapped in crispy bacon and finished with basil mayonnaise.

KOREAN STICKY TENDER

Crispy chicken strips with a sticky Korean glaze, bursting with flavour and a spicy-sweet kick. Served with a fresh salad of wakame and crunchy cucumber

BEEF ENTRECOTE

Tender beef entrecôte, grilled and served on a bed of seasonal vegetables with a rich, creamy black pepper sauce.

MIXED GRILL ROYALE

A generous Mixed Grill with over 350g of succulent meat: chicken fillet, pork tenderloin, beef steak, a Tex-Mex sausage and a mini burger. Served with two flavourful sauces and a fresh salad.

OLD AMSTERDAM BURGER

A juicy beef burger topped with bacon, mature cheese, tomato, rocket and burger sauces. Served with loaded fries with cheddar, bacon bits and jalapeño peppers.



SEA BASS IN FOIL

Sea bass fillet, cooked in a parcel with juicy tomato, red onion and a fresh mix of green herbs.

FISH AND CHIPS

Golden brown fried white fish in a crispy batter, served with chips, remoulade sauce and a fresh salad.

GRILLED SALMON FILLET

Grilled salmon fillet, served on a bed of creamy mashed potatoes with spinach, finished with sun-dried tomatoes and béarnaise sauce

COD IN MUSTARD

Oven-baked dish with tender cod and soft leeks, topped with a creamy mustard sauce and finished with a golden-brown cheese crust from the oven.



CREAMY PASTA WITH BURRATA

Creamy tagliatelle with tomato, onion, mushrooms, red pesto and herb cream cheese. Finished with a scoop of burrata. A dish inspired by the original recipe of Kailey, our own dishwasher.

TACO RELOADED

Crispy tacos filled with juicy pulled plant beef, topped with sweet corn, fresh bell pepper and fragrant coriander. Served with a fresh tomato salsa and creamy vegan crème fraîche.

GREEK VEGA BURGER

A vegetarian burger, seasoned with aromatic souvlaki spices and generously topped with fresh rocket, juicy tomato, creamy feta cheese and a rich burger sauce. Served with golden-brown chips, finished with Parmesan cheese and truffle mayonnaise

Kindermenu

3-course Menu €24,50