


vanaf 17.00 uur













MEET OUR LOCAL HEROES

We vinden een samenwerking met kleine lokale ondernemers erg belangrijk, onze local heroes. Daarom is overal in ons menu het logo  te vinden.





Bij alle gerechten waar dit logo staat, zijn producten gebruikt van kleine lokale ondernemers uit Amsterdam en omstreken, waardoor onze gerechten net dat extra beetje meer waarde krijgen.

vanaf 12.00 uur

BITES

Bitterballen (6 stuks) mosterd 	6.5
Kaasstengels (6 stuks) chilisaus  	6.5
Mini Truffelkroketjes (5 stuks) aioli  	7
Mini Groenteloempia's (6 stuks) hoisinsaus 	6
Crispy Chickenwings (5 stuks) cajun-limoen mayonaise 	8
Olijven van Yakhlaf  	4.5
Notenmix van Aladdin  	4
Bittergarnituur  (16 stuks) bitterballen, kaasstengels, mini truffelkroketjes en mini groenteloempia's	14.5

TO SHARE

Brood hummus en aioli 	6.5
Nacho's  cheddar, bonen, zure room, guacamole en jalapeños	8
Simply the Best 	16.5
spareribs, gegrilde kippendij en knoflookgamba's Zurich Platter 	14
gegrilde artisjok, BBQ-uien, gegrilde courgette, crispy kikkererwten, grillworst, oude kaas, radijs, augurken, brood, olijven en nootjes	





OUR GREEN EGG FAVORITES

Black Angus Burger op een brioche met sla, rode ui, cheddar, tomaat, augurk, mayonaise en BBQ saus	14.5
Kip Burger 	14.5
op een brioche met sla, tomaat, nacho's en jalapeño-tartaarsaus	
Red Carrot Burger  	14.5
van wortel en rode biet, op een zuurdesembol met zoetzure wortel, gegrilde courgette en tzatziki	
Spareribs BBQ-saus	12
Knoflookgamba's (5 stuks) harissa-mayonaise	11.5
Gegrilde Kippendij 	10.5
paprikamayonaise	
Hele Zeebaars gevuld met citroen en kruiden met salsa verde	22.5
Côte de Boeuf 	32.5 p.p
(650 gram, voor 2 personen) met friet, salade en jus de veau	



ON THE SIDE

Geroosterde Krieltjes  	5
kimchi-mayonaise	
Gegrilde Seizoensgroenten  	4.5
tijm en feta	
Groene Salade 	5
tomaat, croutons en mosterd dressing	
Truffelfriet  	5
Parmezaan en mayonaise	
Friet  	4.5
mayonaise	



TO GET YOU STARTED

Gazpacho feta 	8
Gerookte Ribeye  groene bonen, gegrilde perziken en zoetzure radijs	12
Tomaten Carpaccio  	10
mozzarella (vegan optie met vegan kaas)	
Steak Tartaar op klassieke wijze met brioche toast	12.5






THE MAIN SPECIALS

Schelvis risotto van parelgort, spinazie, prei en een harissa-yoghurtsaus	21.5
Ribeye Nicoise 	23
krieltjes, geroosterde groene bonen, olijven, jus de veau en een tomaten-dragon relish	
Courgettebloem 	19.5
gevuld met een Marokkaanse couscoussalade en salsa verde	

SALADS

Caesar Salade 	14.5
gegrilde kip, romaine, gekookt eitje, bacon, Parmezaan en ansjovis	
Tabouleh Salade 	11
bulgur, komkommer, tomaat, crunchy kikkererwten, feta en koriander	

TO FINISH SWEET

Eton Mess 	9.5
rood fruit hangop, meringue en munt	
Vegan Chocolate Cake  	9.5
banaan-karamel-pecan-ijs en verse aardbeien	
Chocolate Delight 	2.5 p/st
chocolade gevuld met amaretti, noten en gedroogd fruit	
Taart van Holtkamp 	4.8
frambozen cheesecake chocolade bavarois appeltaart	

DRINK YOUR DESSERT

Espresso Martini  	9.5
met Absolut Vodka of Union Spice & Sea Salt rum	
Sgroppino 	9.5
prosecco, vodka en citroen sorbetijs	

Ons vlees wordt medium-rare geserveerd.
Heeft u een allergie? Laat het ons weten.

 vegan  vegetarisch