

Lunch



Veel van onze gerechten lenen zich voor shared dining. Momenteel een erg populair concept, meerdere gerechten op tafel. Deze gerechten deel je met je tafelenoten, dus meer smaken tijdens je lunch

BELEGDE BROODJES

Donker dessem Vegan	8
<i>Tomatentapenade, avocado, rucola, pittenmix en vegan mayonaise</i>	
Donker dessem Friese boeren kruidnagelkaas	7
<i>Appelstroop, rucola, mosterd dressing en cranberries</i>	
Stokbrood Amsterdamse ossenworst	9
<i>Oude kaas, rucola, rode ui, zwarte peper en truffelmayonaise</i>	
Stokbrood Finocchiona en Paisanela	8
<i>2 halve stokbroodjes 1 x venkelsalami 1 x grove boerensalami Gezouten boter en rucola</i>	
2 Rundvleeskroketten met donker desembrood	9
2 Waddengarnalen kroketten met donker desembrood	13

BITES

Bitterballen	4 of 8 stuks	€ 5 en € 9
<i>Rundvleesbitterballen van de Bougondiër met Dijonmayonaise</i>		
6 Truffelkroketjes		10
<i>Oma Bob's met rucola en truffelmayonaise</i>		
6 Wieringer garnalenkroketjes		12
<i>Cornichons en mosterdmayonaise</i>		
Mini artisjokken		10
<i>Franse vinaigrette</i>		
Ebi fry shrimp		12
<i>4 Gefrituurde grote gamalen, sriracha, yuzu-mayonaise, koriander en bosui</i>		
Ossenworst		11
<i>Amsterdamse ossenworst, komkommeratjar, gebakken uitjes, wasabidressing en sesamsaus</i>		

OESTERS

vanaf 3 stuks

French style	per stuk	3,5
<i>Sjalotjes in merlot-azijn, brood, boter en tabasco</i>		
Japanese style	per stuk	3,5
<i>Wasabi-dressing, yuzu mayonaise, bosui, crispy zeewier en furikaké</i>		
Gegratineerd	per stuk	4
<i>Camarque boter, knoflook, peterselie, panko en Parmezaanse kaas</i>		
Blikje Beari kaviaar 30 gram		45
<i>Blini's, boter en crème fraîche</i>		

VOORGERECHTEN

Pomodorusoep	8
<i>Soep van gepureerde pomodori tomaten afgemaakt met room Geserveerd met knapperige uienbroodjes</i>	
Bridjal met fetatzatziki	12
<i>Huisgemaakte spicy chutney van aubergine en courgette Feta-tzatziki, cranberries, merlot-azijn en focaccia</i>	
Burrata en tomaat	12
<i>Extra romige mozzarella, coeur de boeuf tomaat en sesamdressing</i>	
Zalm- en coquilletartaar	15
<i>Rauwe zalm, coquille, komkommer, zalm- en haringkaviaar, ponzu en sesamsaus</i>	
Hollandse garnalen salade	16
<i>Hollandse gamalen, avocado, little gem, zoetzure tomaat, lemongras-cocktailsaus</i>	
Romige vissoep	15
<i>Huisgemaakte vissoep, goed gevuld met vis schaal en schelpdieren Geserveerd met rouille en brood</i>	
Eend met vijgen en truffeldressing	13
<i>Paté en gerookte eendenborst, rucola, truffeldressing en verse vijgen</i>	
Jamon Iberico de Cebo (Pata Negra)	16
<i>Iberico ham met brochettoast, gekonfijte tomaat en truffelmayonaise</i>	
Charcuterie	vanaf 2 personen p.p. 15
<i>6 soorten Franse en Italiaanse vleeswaar specialiteiten met cornichons, rode uienconfit, rucola, brood en toast</i>	

LUNCHSALADES

De salades zijn verkrijgbaar in 2 formaten
*als klein/voorgerecht
*als groot/maaltijdsalade, geserveerd met frites

Thai beef salad	kl. 15 gr. 25
<i>Gebakken beefreepjes op een frisse salade met o.a. mint, koriander, pinda's. Thaise chilibliss dressing, sesamzaad en sesammayonaise</i>	
Salade Landaise	kl. 14 gr. 24
<i>Gebakken reepjes gekonfijte eend, spekjes en cashewnoten op een salade met o.a. gerookte eendenborst, cranberries, croutons, vijgen en mosterd dressing</i>	
Warme geitenkaas salade	kl. 12 gr. 22
<i>Frisse salade met op notenbrood geserveerde 'Buche Chevre' uit de oven, noten, vijgen, cranberries, verse mint en Dijon mosterd dressing</i>	

HOOFDGERECHTEN

Spaghetti alla Norma	21
<i>Verse spaghetti met een saus van pomodoritomaten, geroosterde aubergine, kappertjes, sjalotjes en olijven. Geserveerd met rucola en Parmezaanse kaas</i>	
Paddenstoelen teriyaki	22
<i>Mix van verschillende soorten gebakken paddenstoelen, bosui, zoete paprika, edamame, teriyakisaus, basmati en wasabikroepoek</i>	
Spaghetti con scampi e coquille St. Jaques	28
<i>Verse spaghetti, langoustinestaartjes, coquilles, zeekraal, lamsoren en huisgemaakte pomodori passata</i>	
Peppersalmon	24
<i>Geroosterde zalmfilet, zwarte peper, romige groene pepersaus, gekonfijte tomaat, geroosterde venkel en aardappelsalade met gerookte paling</i>	
Flat Iron steak	30
<i>Grainfed Black Angus sukade-steak met Oriental peperjus met broche brood, salade en frites</i>	

Patatje Rendang

Krokant gebakken frites met rendang, bosui, komkommeratjar, gebakken uitjes en mayonaise

14

SIDE DISHES

Crispy frites 4
met Dijonmayonaise

Salade 5

Gemengde sla gemarineerde cherytomatjes, kappertjes, croutons, olijven en caesardressing

BOURGONDISCHE KAASPLANK

6 soorten kaas met o.a. Schiermonnikogers kaas en notenbrood
14

DESSERTS

Flat white Martini	11
<i>After diner cocktail met Baileys, wodka en espresso</i>	
Eton mess 'De4Dames'	13
<i>Cranberrycompote, blauwe bessen, meringue, mascarpone en sorbetijs</i>	
Mango and vanilla	12
<i>Vanille- en mango-ijs, mango espuma, blauwe bessen, kokos- en pandacake</i>	
Chocolate and orange	11
<i>Chocolademousse, sinaasappels, mascarpone, chocolade noten gekonfijte sinaasappel</i>	
Kastanje tiramisu	12
<i>Tamme kastanje, dadels, lange vingers, Amaretto, mascarpone, cacao, koffie en Amarettikruim</i>	

SPECIALS

Vanaf 2 personen en minimaal 1 dag van te voren reserveren voor de lunch.

BOUILLABAISSE

35 p.p.

Royaal gevulde Provençaalse visschotel.

Een rijk gevulde soep met tomaat en paprika en o.a. zeeduivel, zeebaars, schol, langoustines, inktvis, garnalen en coquilles.
Geserveerd met stokbrood, croutons en rouille.

THAISE BOUILLABAISSE

35 P.P.

Thaise variant op bovenstaande Bouillabaisse, i.p.v. de soep en brood, rode curry en basmatirijst

BOEUF BOURGUIGNON

33 p.p.

Stoofpot van mals Black Angus beef en rode wijn met kruiden, knoflook, buikspek, wintergroente en paddenstoelen

