

DINNER

APPETIZERS

Bread to share from the oven ✓ <i>with aioli, garlic butter and chef's dip</i>	€ 6
Pomodori tomato soup ✓	€ 8
Chef's soup <i>changing soup of the day</i>	€ 9
Burrata ✓ <i>with marinated cherry tomatoes, basil and beetroot mayonnaise. Served with toast</i>	€ 13
Carpaccio (beef) <i>with truffle mayonnaise, seed mix and Grana padano</i>	€ 14
Steak tartare (classic) <i>with a quail egg yolk. Served with toast</i>	€ 15
Cold smoked salmon with toast <i>from salmon smokehouse Sognefjord "the art of smoking"</i>	€ 13
Zaanse sambal prawns <i>bell peppers, garlic & Zaanse sambal from (Ministry of Spicy Business, lab 44). Served with bread</i>	€ 15

MAIN DISHES

Carpaccio salad <i>with tomato, cucumber, bell pepper, truffle mayonnaise, seed mix and Grana padano</i>	€ 19
Spicy chicken salad (✓ option) <i>with cucumber, bell pepper, cashew nuts and sriracha dressing</i>	€ 19
Goatcheese Salad (✓ option) <i>with sun-dried tomatoes, olives, honey and balsamic vinegar</i>	€ 19
Chicken thigh satay (200gr) <i>satay sauce homemade by the chef, prawn crackers and homemade atjar. Served with fries</i>	€ 21
Beefburger (200gr) (✓ option) <i>lettuce, tomato, pickle, fried bacon, cheddar cheese, jalapeños. Served with fries</i>	€ 21
Spare ribs with smokey BBQ marinade (spicy variant also available) <i>with homemade atjar, cocktail sauce and aioli. Served with fries</i>	€ 26
Pork tenderloin <i>served with mushroom sauce and fries</i>	€ 25
Filet mignon (tournedos) <i>served with truffle gravy and potato gratin</i>	€ 32
Chefs special <i>weekly changing specialty from our chef</i>	€ 25
Salmon <i>with hollandaise sauce. Served with fries</i>	€ 26
Grilled tuna steak <i>served with noodles, pak choi, red onion, bell pepper and soy-ginger dressing</i>	€ 28

SIDE DISHES

Parmesan fries, vegetables of the day, green salad, bread or fries per portion € 5

DESSERTS

Pie from the Chef ✓ <i>changing assortment of pastries</i>	€ 8
Dame blanche ✓ <i>vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream</i>	€ 9
Chocolate lava cake, fresh from the oven ✓ <i>with vanilla ice cream and whipped cream (preparation time 8-12 minutes)</i>	€ 9
Pistache scroppino ✓ <i>stewed pear ice cream, prosecco, vodka and whipped cream (can also be ordered alcohol-free)</i>	€ 9

DINER

VOORGERECHTEN

Broodplankje ✓	€ 6
<i>met aioli, knoflookboter en chef's dip</i>	
Pomodori-soep ✓	€ 8
Soep van de chef	€ 9
<i>wisselende dagsoep</i>	
Burrata ✓	€ 13
<i>met gemarineerde cherrytomaten, basilicum en bietenmayonaise. Geserveerd met toast</i>	
Carpaccio (rundvlees)	€ 14
<i>met truffelmayonaise, pijnboompitten en Grana padano</i>	
Steak tartaar klassiek	€ 15
<i>met een kwarteleidooier. Geserveerd met toast</i>	
Koud gerookte zalm met toast	€ 13
<i>van zalmrokerij Sognefjord "the art of smoking"</i>	
Zaanse sambal gamba's	€ 15
<i>Knoflook, rode peper paprika, ui en paksoi. Geserveerd met brood</i>	

HOOFDGERECHTEN

Maaltijdsalade carpaccio	€ 19
<i>met tomaat, komkommer, paprika, truffelmayonaise, pittenmix en Grana padano</i>	
Maaltijdsalade hete kip (✓ optie)	€ 19
<i>met komkommer, paprika, noten en sriracha dressing</i>	
Maaltijdsalade geitenkaas ✓	€ 19
<i>met zongedroogde tomaten, olijven, honing en balsamico</i>	
Kippendij saté (200gr)	€ 21
<i>satésaus huisgemaakt door de chef, kroepoek en huisgemaakte atjar.</i>	
Rundvleeshamburger (200gr) (✓ optie)	€ 21
<i>sla, tomaat, augurk, uitgebakken spek, cheddarkaas, jalapeños.</i>	
Spareribs met smokey BBQ-marinade (ook pittige variant beschikbaar)	€ 26
<i>geserveerd met huisgemaakte atjar, cocktailsaus en aioli.</i>	
Varkenshaas	€ 25
<i>geserveerd met groente van de dag en champignonsaus</i>	
Tournedos van ossenhaas	€ 32
<i>geserveerd met truffeljus en aardappelgratin</i>	
Chefs special	€ 25
<i>wekelijks wisselende specialiteit van onze chef</i>	
Op de huid gebakken zalm	€ 26
<i>geserveerd met dag-groenten, hollandaise en gegrilde limoen</i>	
Gegrilde tonijnsteak	€ 28
<i>geserveerd met noedels, paksoi, rode ui, paprika en soja-gemberdressing</i>	

BIJGERECHTEN

<i>Parmezaan frites, frites, aardappelgratin, groente van de dag of brood</i>	€ 5
---	-----

DESSERTS

Gebak van de Chef ✓	€ 8
<i>wisselend assortiment gebak</i>	
Dame blanche ✓	€ 9
<i>vanilleroomijs, chocoladesaus en slagroom</i>	
Chocolade lavacakeje, vers uit de oven ✓	€ 9
<i>met vanilleroomijs en slagroom (bereidingstijd 8-12 minuten)</i>	
Pistache scroppino ✓	€ 9
<i>Pistachio ice cream, vodka and prosecco (can also be ordered alcohol-free)</i>	