

DINER

VOORGERECHTEN

Broodplankje ✓	€ 8
<i>met saffraan aioli, kruiden-knoflookboter en chef's dip</i>	
Pomodori-soep ✓	€ 8
<i>met crème fraîche</i>	
Soep van de chef	€ 9
<i>wisselende dagsoep</i>	
Burrata ✓	€ 13
<i>met gemarineerde cherrytomaten, pesto en balsamico-siroop. Geserveerd met toast</i>	
Carpaccio (rundvlees)	€ 16
<i>met truffelmayonaise of pesto, pijnboompitten en Grana padano</i>	
Steak tartaar klassiek	€ 16
<i>met een kwarteleidoor. Geserveerd met toast</i>	
Makreel Tartaar	€ 15
<i>met crostini en avocadocreme, sojaboontjes en dille</i>	
Zaanse sambal gamba's	€ 16
<i>knoflook, rode peper, paprika, ui en paksoi. Geserveerd met brood</i>	

HOOFDGERECHTEN

Maaltijdsalade carpaccio	€ 22
<i>met tomaat, komkommer, truffelmayonaise of pesto, pittenmix en Grana padano</i>	
Maaltijdsalade hete kip (✓ optie)	€ 22
<i>met komkommer, paprika, cashew noten en sriracha dressing</i>	
Maaltijdsalade geitenkaas ✓	€ 22
<i>met zongedroogde tomaten-tapenade, walnoten, olijven, honing en balsamico</i>	
Huisgemaakte Kippendij saté (200gr)	€ 23
<i>oosterse satésaus en atjar van de Chef en kroepoek</i>	
Rundvleeshamburger van het seizoen (200gr) (✓ optie)	€ 23
<i>begeleid met een passend garnituur</i>	
Spareribs met Smokey BBQ-marinade (ook pittige variant beschikbaar)	€ 28
<i>geserveerd met huisgemaakte atjar en 2 koude sauzen</i>	
Varkenshaas	€ 27
<i>geserveerd met groente van de dag</i>	
Chefs Special	€ 28
<i>wekelijks wisselende specialiteit van onze chef</i>	
Op de huid gebakken Zalm	€ 28
<i>geserveerd met spinazie, hollandaisesaus en gegrilde limoen</i>	
Op de huid gebakken Heilbotfilet	€ 29
<i>geserveerd met Spinazie en een citrus-saffraan beurre blanc</i>	
Tournedos van Ossenhaas	€ 36
<i>geserveerd met groente van de dag</i>	
Stampotje van het seizoen begeleid met een passend garnituur	€ 22

SAUSEN Rode wijnjus, Stroganofsous, Champignonsaus en Pepersaus	€ 2,50
--	--------

BIJGERECHTEN

frites van 't Frietlab, Parmezaan frites, aardappelgratin, groente van de dag of brood – vanaf	€ 7
--	-----

DESSERTS

Crème Brûlée ✓ met stroopwafels en slagroom	€ 10
Dame Nero ✓ chocoladeroomijs, vanillesaus en slagroom	€ 9
Chocolade lavacakeje, vers uit de oven ✓	€ 11
<i>met vanillerooms en slagroom (bereidingstijd 8-12 minuten)</i>	
Scroppino van de Chef ✓	€ 10
<i>wisselend assortiment ijs, wodka en prosecco (kan ook alcoholvrij besteld worden)</i>	

DINNER

APPETIZERS

Bread to share from the oven ✓	€ 8
<i>with saffron aioli, herb garlic butter and chef's dip</i>	
Pomodori tomato soup ✓	€ 8
<i>with crème fraîche</i>	
Chef's soup	€ 9
<i>changing soup of the day</i>	
Burrata ✓	€ 13
<i>with marinated cherry tomatoes, pesto and balsamico-siroop. Served with toast</i>	
Carpaccio (beef)	€ 16
<i>with truffle mayonnaise or pesto, seed mix, and Grana padano</i>	
Steak tartare (classic)	€ 16
<i>with a quail egg yolk. Served with toast</i>	
Mackerel Tartare	€ 15
<i>with crostini and avocado cream, soy beans, and dill</i>	
Zaanse sambal prawns	€ 16
<i>bell peppers, garlic & Zaanse sambal from (Ministry of Spicy Business, lab 44). Served with bread</i>	

MAIN DISHES

Carpaccio salad	€ 22
<i>with tomato, cucumber, truffle mayonnaise or pesto, seed mix and Grana padano</i>	
Spicy chicken salad (✓ option)	€ 22
<i>with cucumber, bell pepper, cashew nuts and sriracha dressing</i>	
Goatcheese Salad (✓ option)	€ 22
<i>with sun-dried tomato tapenade, walnuts, olives, honey and balsamic vinegar</i>	
Homemade Chicken thigh satay (200gr)	€ 23
<i>with oriental satay sauce, prawn crackers and atjar</i>	
Seasonal beef burger (200gr) (✓ option)	€ 23
<i>accompanied by a suitable garnish</i>	
Spare ribs with smokey BBQ marinade (spicy variant also available)	€ 28
<i>with homemade atjar and 2 cold sauces</i>	
Pork tenderloin	€ 27
<i>served with vegetable of the day</i>	
Chefs special	€ 28
<i>weekly changing specialty from our chef</i>	
Skin-fried Salmon	€ 28
<i>served with spinach, hollandaise sauce and grilled lime</i>	
Skin-fried Halibut fillet	€ 29
<i>served with spinach and a citrus-saffron beurre blanc</i>	
Filet mignon (tournedos)	€ 36
<i>served with vegetable of the day</i>	
Seasonal mashed potatoes with vegetables	€ 22
<i>accompanied by a suitable garnish</i>	
SAUCES	€ 2,50
<i>Red Wine gravy, Stroganof sauce, Mushroom sauce, Pepper sauce,</i>	

SIDE DISHES

fries from 't Frietlab, Parmesan fries, potato gratin, vegetables of the day, green salad or bread-from € 7

DESSERTS

Crème Brûlée ✓ with syrup waffle ice cream and whipped cream	€ 10
Dame Nero ✓ chocolate ice cream, vanilla sauce and whipped cream	€ 9
Chocolate lava cake, fresh from the oven ✓	€ 11
<i>with vanilla ice cream and whipped cream (preparation time 8-12 minutes)</i>	
Scroppino from the Chef ✓	€ 10
<i>changing assortment ice cream, vodka and prosecco (can also be ordered alcohol-free)</i>	