

DINNER

APPETIZERS

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

MAIN DISHES

Carpaccio salad	€ 19
<i>with tomato, cucumber, bell pepper, truffle mayonnaise, seed mix and Grana padano</i>	
Spicy chicken salad (✓ option)	€ 19
<i>with cucumber, bell pepper, nuts and sriracha dressing</i>	
Chef's "stamppot" (✓ option)	€ 16
<i>The chef's varying "stamppot", a Dutch dish, served with a beef meatball and veal gravy</i>	
Chicken thigh satay (200gr)	€ 21
<i>satay sauce homemade by the chef, prawn crackers and homemade atjar. Served with fries</i>	
Beefburger (200gr) (✓ option)	€ 21
<i>lettuce, tomato, pickle, fried bacon, cheddar cheese, jalapeños. Served with fries</i>	
Spare ribs with smokey BBQ marinade (spicy variant also available)	€ 25
<i>with homemade atjar, cocktail sauce and aioli. Served with fries</i>	
Pork tenderloin	€ 25
<i>served with mushroom sauce and fries</i>	
Filet mignon (tournedos)	€ 32
<i>served with truffle gravy and potato gratin</i>	
Chefs special	€ 25
<i>weekly changing specialty from our chef</i>	
Salmon	€ 26
<i>with hollandaise sauce. Served with fries</i>	
Small sole fish (2 or 3 pieces)	daily priced
<i>served with salad or fries</i>	

SIDE DISHES

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

DESSERTS

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

DINER

VOORGERECHTEN

Broodplankje ✓ <i>met aioli, knoflookboter en dip van de chef</i>	€ 6
Pomodori tomatensoep ✓	€ 8
Soep van de chef <i>wisselende dagsoep</i>	€ 9
Burrata ✓ <i>met gemarineerde cherrytomaten, basilicum en bietenmayonaise. Geserveerd met toast</i>	€ 13
Carpaccio (rundvlees) <i>met truffelmayonaise, pittenmix en Grana padano</i>	€ 14
Steak tartaar klassiek <i>met een kwarteleidooier. Geserveerd met toast</i>	€ 15
Koud gerookte zalm met toast <i>van zalmrokerij Sognefjord "the art of smoking"</i>	€ 13
Zaanse sambal gamba's <i>paprika, knoflook & Zaanse sambal (Ministry of Spicy Business, lab 44). Geserveerd met brood</i>	€ 15

HOOFDGERECHTEN

Maaltijdsalade carpaccio <i>met tomaat, komkommer, paprika, truffelmayonaise, pittenmix en Grana padano</i>	€ 19
Maaltijdsalade hete kip (✓ optie) <i>met komkommer, paprika, noten en sriracha dressing</i>	€ 19
Stamppot van de chef (✓ optie) <i>wisselende stamppot van de chef. Geserveerd met een rundergehaktbal en kalfsjus</i>	€ 16
Kippendij saté (200gr) <i>satésaus huisgemaakt door de chef, kroepoek en huisgemaakte atjar. Geserveerd met frites</i>	€ 21
Rundvleeshamburger (200gr) (✓ optie) <i>sla, tomaat, augurk, uitgebakken spek, cheddarkaas, jalapeños. Geserveerd met frites</i>	€ 21
Spareribs met smokey BBQ-marinade (ook pittige variant beschikbaar) <i>geserveerd met huisgemaakte atjar, cocktailsaus en aioli. Geserveerd met frites</i>	€ 25
Varkenshaas <i>geserveerd met champignonsaus en frites</i>	€ 25
Tournedos van ossenhaas <i>geserveerd met truffeljus en aardappelgratin</i>	€ 32
Chefs special <i>wekelijks wisselende specialiteit van onze chef</i>	€ 25
Zalm <i>Geserveerd met hollandaisesaus en frites</i>	€ 26
Sliptongen (2 of 3 stuks) <i>geserveerd met salade en frites</i>	dagprijs

BIJGERECHTEN

groente van de dag, groene salade, frites of brood per portie € 5

DESSERTS

Gebak van de Chef ✓ <i>wisselend assortiment gebak</i>	€ 8
Dame blanche ✓ <i>vanilleroomijs, chocoladesaus en slagroom</i>	€ 9
Chocolade lavacakeje, vers uit de oven ✓ <i>met vanilleroomijs en slagroom (bereidingstijd 8-12 minuten)</i>	€ 9
Stoofperen scroppino ✓ <i>stoofperenijs, prosecco, wodka en slagroom (ook alcoholvrij te bestellen)</i>	€ 9