

GROEPSMENU 2

VOOR

GYOZA

Japanse dumplings met sesam en sojasaus.

AMSTERDAMSE TARTAAR

Met truffel mayonaise en croutons.

CALAMARES

Gebakken inktvisringen met aioli en citroen.

✓ GEITENKAAS SALADE

Een gemengde salade met warme geitenkaas, gezoete walnoten, rode biet en een honing mosterd dressing.

HOOFD

DORADE FILET

Op de huid gebakken in boter, met miso mayonaise en kervel.

ENTRECOTE

Runderburger met bacon, oude kaas, truffel mayonaise, gesneden ui en tomaat.

SPARERIBS

In appel en gember marinade met aioli.

SATE AYAM

Indonesisch gemarineerde kip geserveerd met satesaus, sambal, serundeng en kroepoek.

✓ LINZEN CURRY

Rode curry in kokosmelk met linzen, aubergine, bloemkool, champignons, serundeng en koriander.

Alle hoofdgerechten geserveerd met huisgemaakte friet en frisse salade.

NA

CHOCOLATE FONDANT

Uit de oven, met caramel en pecan ijs, chocolade saus en slagroom.

SEASONAL DESSERT

Vraag onze bediening naar de wisselende desserts.

GROUP MENU 2

STARTER

GYOZA

Japanese dumplings with a sesame and soy sauce.

AMSTERDAM TARTARE

Premium finely chopped steak with truffle mayonnaise and croutons.

CALAMARI

Fried squid with aioli and lemon.

✓ GOAT CHEESE SALAD

A mixed salad with oven baked goat cheese, sweetened walnuts, beetroot and a honey mustard dressing.

MAIN

SEA BREAM FILET

Crispy skin baked fish baked in butter, with a miso mayonnaise and chervil.

ENTRECOTE

Served with roasted cherry tomatoes and herb butter.

SLOW COOKED RIBS

Slow cooked apple and ginger glazed spareribs, served with aioli.

SATE AYAM

Soy marinated chicken, served with a peanut sauce, spicy sambal, serundeng and prawn crackers.

✓ LENTIL CURRY

A red coconut curry with lentils, grilled aubergine, cauliflower, mushrooms, serundeng and cilantro.

All main courses are served with homemade fries and a fresh salad.

DESSERT

CHOCOLATE FONDANT

Oven baked, with a caramel and pecan ice cream, chocolate sauce and whipped cream.

SEASONAL DESSERT

Ask the staff about our desserts.