

SHARED DINING VOORGERECHTEN

ZUURDESEM FLAT BREAD 🌿 Tzatziki en olijfolie	8 50
PATA NEGRA Dungesneden zwartpootvarken (50 gram)	12 50
VISPLATEAU Huisgerookte zalm , gerookte makreel, rivierkreeft	17 00
OESTERS Franse creuses klassiek Dagspecial	per stuk 5 00 per stuk 6 50
STEAK TARTAR KLASSIEK Sjalot, kappertjes, bieslook, cornichons, mosterd, ketchup, mayonaise en eidooier	15 50
WAGYU CARPACCIO Shiitake mayonaise, Aziatische crumble	27 50
GAMBA PIL PIL Knoflook, rode peper, pistolet	15 00
FLAMMKUCHEN 🌿 Crème fraîche, rode ui, wasabimayonaise, radijs en bieslook Keuze: gerookte zalm / biet / spek	14 00
BRAZILIAANSE STOOF Zachtgegaard rundvlees, polenta, gerookte paprika	17 00
SPARERIBS Zachtgegaarde spareribs, Aziatische dressing, bosui en rode peper	15 00
TACO'S BISTROSTYLE Proeverij van taco's	17 50
EBI FRY Gefrituurde garnaal met shiitake mayonaise	17 00
BURRATA 🌿 Burrata op een carpaccio van tomaat, aceto balsamico, focaccia toast	16 00
TEMPURA GROENTEN 🌿 Diverse groenten in Japans beslag	11 00
PADDENSTOLEN 🌿 Paddenstoelen gebakken in knoflook, saus van eekhoorntjesbrood en madeira op toast van brioche	15 50

*GESERVEERD MET SAUS NAAR KEUZE

Keuze: peper, beurre blanc (witte wijnsaus), chimichurri,
kreeft, hollandaisesaus

EXTRA SAUS

4 00

SHARED DINING HOOFDGERECHTEN

ZEEBAARS * Engels gefileerd voor 2 personen, met spinazie	per persoon 25 00
CÔTE DE BOEUF (BEREIDINGSTIJD +/- 30 MIN) * 900 gram voor 2 personen, van de grill	per persoon 50 00
RIBEYE * 500 gram voor 2 personen, van de grill	per persoon 40 00
PEKINGEEND Eendenborst met klassieke garnituren, pappadum met pulled duck	37 50
OSSENHAASPUNTJES Oosterse marinade en oosterse wokgroenten	30 00
INDIAN STYLE KIPSPIES Gemarineerd in tandoori, geserveerd met naanbrood en tzatziki	27 00

VLEESLIEFHEBBERS

BAVETTE (200 GRAM) *	32 00
VLEES VAN DE DAG * Wisselend vleesgerecht	DAGPRIJS
HAMBURGER (200 GRAM) Brioche bun, sla, tomaat, augurk, kaas, gekarameliseerde ui, bbq saus, mayonaise	19 50
BOERDERIJ KIP VAN HET SPIT Halve kip, geserveerd met huisgemaakte appelmoes	22 50

VISLIEFHEBBERS

SLIPTONG * Gebakken in boter, geserveerd met spinazie	29 50
KREEFT (BEREIDINGSTIJD +/- 30 MIN) Hele kreeft, geserveerd met spinazie, venkel en kreeftensaus	DAGPRIJS
VIS VAN DE DAG * Wisselend visgerecht	DAGPRIJS

VEGETARISCHE LIEFHEBBERS

PASTA BURRATA 🌿 Romige tagliatelle, tomaat, spinazie, beurre blanc	21 00
VEGA BURGER (VEGAN MOGELIJK) 🌿 Kimchi burger, brioche bun, sla, tomaat, augurk, kaas, gekarameliseerde ui, bbq saus, mayonaise	19 00
POMPOEN 🌿 Aziatische style gevulde, gepofte pompoen Optie: met gamba's	18 50 + 6 00

LUNCH

TOT 15.00 TE BESTELLEN

UITSMIJTER OP BROOD

Naturel	10 00
Kaas	12 50
Ham en kaas	14 50

2 KROKETTEN OP BROOD

Rund	13 50
Kaas	13 50

SALADE BISTROTEL

Wisselende seizoensgebonden salade	17 50
------------------------------------	-------

AMBACHTELIJK BROODJE ZALM

Gerookte zalm, gemarineerde komkommer en dille-mosterd dressing	15 50
---	-------

AMBACHTELIJK BROODJE FILET DU MARCHÉ

Huisgemaakte filet americain, zachtgekookt eitje, paprikacrème en parmezaan	14 50
---	-------

AMBACHTELIJK BROODJE CARPACCIO

Gerookte entrecote, basilicum, truffelmayonaise en parmezaan	14 50
--	-------

AMBACHTELIJK BROODJE TUNA MELT

Huisgemaakte tonijnsalade, jalepeño en gesmolten cheddar	15 50
--	-------

SOEP

Wekelijks wisselende soep	DAGPRIJS
---------------------------	----------

BITES

BITTERBALLEN 10 ST.	12 50
VIETNAMESE LOEMPIA'S 8 ST. 	10 50
KAASTENGELS 8 ST. 	12 50
CHICKENBITES 5 ST.	12 00
GEMENGD BITTERGARNITUUR 12 ST.	14 50

BIJGERECHTEN

VERSE FRIET MAYONAISE

	5 50
--	------

VERSE FRIET DELUXE

Parmezaan en truffelmayonaise	6 50
-------------------------------	------

FRIETJE RENDANG

Rendang, atjar, seroendeng en sriracha mayonaise	12 50
--	-------

ZOETE AARDAPPEL FRIET

Truffelmayonaise en parmezaan	8 00
-------------------------------	------

GROENTEN VAN HET LAND

Seizoensgebonden groenten	7 00
---------------------------	------

SALADE BIJGERECHT

	7 00
--	------

DESSERTS

SCROPPINO

Glas	9 25
Liter	32 50

KAASPLANK

Seletie kazen, kletsenbrood, vijgencompte	17 00
---	-------

MERINQUE

Meringue, mandarijnen compte cheesecake creme, mandarijnensorbet	12 50
---	-------

TAPIOCA

Tapioca kokos, lycheecompute	12 50
------------------------------	-------

TIRAMISU

Koffie creme, karamel mascarpone schuim lange vingers, amaretto	13 50
--	-------

TOFFEE PECAN IJSTAART

Truffelmayonaise en parmezaan	7 00
-------------------------------	------


CARROT CAKE

	7 00
--	------

BONBON

per stuk	2 75
per 6 stuks	8 00

Waar de drempel laag,
maar het niveau hoog

Gerechten met het teken  zijn of kunnen vegetarisch geserveerd worden.

volg ons op



BISTROTEL
Amsterdamse
EET GEWIS