

DINER

APPETIZERS

Kleine voorgerechtjes om lekker samen te delen.

BREEKBROOD ROZEMARIJN ZEEZOUT  8.25
Boter | Aioli

JAPANESE GYOZA'S  14.5
Kimchi | Chili olie | Miso | Japanse radijs

BITTERBALLEN KROKETERIJ DE BOURGONDIER 8.5
Per 6 stuks | Mostermayonaise

BARBACOA INSPIRED TACO'S  8.5
Jackfruit & paddenstoelen | Koriander | Salsa's

ZEELAND'S ROEM Per stuk 3.75 | 1/2 Dozijn 21.-
Seizoen oester | Citroen | Vinaigrette

PROSCIUTTO CRUDO 9.25
80 gram | Cornichons

KROKANTE GARNALEN 7.5
Chili | Bosui

VOORGERECHTEN

WISSELEND VOORGERECHT
Informeer bij ons team naar het gerecht en de prijs

STEAK TARTAAR 16.5
Knolselderij | Cornichons | Kwartelei | Brioche

PETER'S GARNALENKROKETTEN 16.75
Hollandse garnaaltjes | Peterselie |
Limoenmayonaise

AUBERGINE MISO  14.5
Tahin | Basilicum olie | Gegrilde paprika | Zwarte olijf

RUNDERCARPACCIO 16.-
Pecorino kaas | Zwarte olijf | Basilicummayonaise | Kappertjes | Rucola

ARGENTIJNSE CARPACCIO 17.5
Chimichurri | Manchego kaas | Chorizo crumble | Mais | Rucola

GEPEKELDE HEILBOT 17.5
Bloemkool crème | Pinda | Kokos | Basilicum

SOEPEN

VERSE TOMATENSOEP 8.75
Gehaktballetjes | Bieslook

SOEP VAN VANDAAG 8.75
Vraag ons team wat voor soep het is!

SOEPJE IN HET KLEIN 4.75
Keuze uit: tomatensoep of soep van vandaag



HOOFDGERECHTEN

TOURNEDOS VAN BELGISCH BLAUW 160 OF 200 GRAM 34.5 / 39.-
Pepersaus | Seizoenscrème | Groente | Aardappel

BOERENSCHNITZEL 21.5
Cognacsaus | Gebakken champignons | Citroen

SATÉ OP STOK 24.-
Kippendij | Cassave | Eigen atjar | Seroendeng | Pindasaus

GESTOOFDE LAMSNEK 28.5
Knoflook jus | Savooiekool | Aardappel | Serrano ham

CHEF'S SPECIAL

Een wisselend gerecht waarin onze chefs hun creativiteit de vrije loop laten.

CHEF'S CATCH

Een verrassend visgerecht waarin de mooiste smaken en ingrediënten samenkomen.

GEGRILDE ERYENGII  23.5
Dashi | Prei | Cashew creme | Zuurdesem crumble | Nori

MEZZI RIGATONA  22.-
Boternoot pompoen | Hazelnoot | Bundelzwam | Pipita's

VERSE TONIJN STEAK 31.5
Knoflookboter | Bloemkool crème | Doperwten | Courgette

KABELJAUW 28.5
Gebrande prei | Beurre blanc | Risotto van quinoa

CAESAR SALADE 19.5
Kip | Little gem | Parmezaanse kaas | Gepocheerd ei | Ansjovis | Croutons

Gamba's +4.5

SALADE RUNDERCARPACCIO 21.-
Pecorino kaas | Zwarte olijf | Basilicummayonaise | Kappertjes | Rucola

POMPOEN PANNENKOEK  18.5
Geitenkaas | Vijgenchutney | Walnoot | Zoetzure pompoen



DESSERTS

SEIZOENS DESSERT

Vraag ons team wat voor dessert het is!

MONCHOU 6.5
Bastogne | Kersen

CHEESECAKE RICOTTA 9.5
Basilicum | Rood fruit | Tajin

POPCORN CRÈME BRÛLÉE 9.5
Vanille parfait | Dulce de leche | Mais tuille

DAME BLANCHE 10.5
Vanille parfait | Cremeux | Chocolade crumble | Chocoladesaus

LIQUID DESSERTS

AFFOGATO 9.-
Bolletje vanille-ijs | House Blend espresso | Frangelico

PORNSTAR MARTINI 9.5
Vodka | Passievrucht

ESPRESSO MARTINI 9.-
Vodka | House Blend espresso

BONBONS 5.5
Drie verschillende smaken | ‘Van Amsterdam Chocolate’

SPECIALE KOFFIE

IRISH COFFEE 8.5
Jameson Irish Whiskey

SPANISH COFFEE 8.5
Tia Maria

ITALIAN COFFEE 8.5
Disaronno Amaretto

FRENCH COFFEE 8.5
Grand Marnier

KOFFIE UIT EIGEN BRANDERIJ

Dagelijks worden onze koffiebonen met zorg en vakmanschap gebrand in NoordCoffee’s eigen branderij, hier op de Noordkade. Het roosteren van de bonen gebeurt volgens de traditionele ‘American Roast’-methode. Dit betekent dat de bonen mild worden gebrand, waardoor ze minder olie afscheiden en een verfijnde smaak behouden.

Deze techniek haalt de pure koffiesmaken naar boven:
een krachtige body met een zachte, uitgebalanceerde afdrank.

