



Anna Caviar "Classic"

Blini's, sjalot, bieslook, crème fraîche, ei, peterselie
30 gr. 76 50 gr. 120

Oesters

Royal Cabanon "David Herve" nummer 4

6 st. 34 9 st. 50 12 st. 65

3- Gangen menu 49

Voorgerechten

Haring | Haringkuit, kwartelei, bieslook, bieten

Kalfsborst | Little gem, knolselderij, mierikswortel

Hoofdgerechten

Speenvarken | Carvallo nero, linzen, paddenstoelen

Kabeljauw | Aardappel, Zaanse mosterd, artisjok

Desserts

Appel longeur | Karamel, kaneel roomijs

Kaas plateau | 3 st. (Supplement €5)

3- Gangen wijn arrangement 32,5

Steaks & Kreeft

Ossenhaas 160 gr. * 32

Entrecote 210 gr. * 39

Canadese kreeft "Thermidor" * 300 gr. 29

500 gr. 50

* Steaks worden geserveerd met frites, salade en Laurier- jus

* Kreeft wordt geserveerd met frites en salade

 Vegetarische gerechten  Veganistische gerechten

Mocht u allergieën hebben, vraag dan gerust naar onze allergenenkaart.

Voorgerechten

Steak tartaar | Eigeel, Enoki paddenstoelen 17


Gerookte eendenborst | Sinaasappel, Blue Stilton, walnoot 19

Gerookte zalm | Knolselderij, komkommer, radijs 19

Kippenlevertjes | Spek, bieten, kappertjes 25

Heilbot gravlax | Snijbiet, venkel, citroen 26


Soepen


Pompoen | Gember, sinaasappel, Ras el hanout  16


Tom kha kai | Kokos, kip, limoen 17

Schaaldieren | Coquille, gamba, venkel 21

Salades

Groene salade | Peulvruchten, yoghurt, rode wijn- mint vinaigrette  17


Bietensalade | Avocado, augurk  17

Bulgur salade | Tomaat, rode ui, feta  19

Caesar salade | Kip, ansjovis, ei 19

Artisjoksalade | Gepocheerd ei, kropsla  19

Hoofdgerechten

Paddenstoelen | Paddenstoelen, Parmezaan,  ravioli knoflook 21

Steak tartaar | Eigeel, Enoki paddenstoelen 23

Parelhoen | Pomme fondant, witlof, Madeira 24

Bavette | Peterseliewortel, rode wijnsaus 25

Gamba's | Pandan rijst, Thaise curry 26

Rundersukade | Rode bieten risotto, mosterd 28

Noordzeetong | Frites, salade, bruine boter 55

Sides

Geroosterde bieten 4,5 Romige risotto 5,5

Geroosterde pompoen 4,5 Aardappelpuree 5,5

Frites "uit Zuyd" 5,5 Baby broccoli 5,5

Desserts

Huisgemaakt ijs | Roomijs en sorbet (4 bollen) 16

Crème brûlée | Kardemom, sorbet van ananas en rum 16

Fruit salade | Meloen, kiwi, ananas, kokos- limoen ijs  16

Kersencompote | Cream cheese, melk chocolade 17

Chocolade- mousse | Mandarijn, steranijs roomijs 17

Kaas plateau | Europese kazen (5 st.) 18

Sandwiches

Kalfskroketten	<i>'Kellenaers', brioche, mosterd</i>	15
Zalm sandwich	<i>Avocado, sjalot</i>	19
Steak sandwich	<i>Blauwe kaas vinaigrette, uiencompote</i>	21
Club sandwich	<i>Kip, kaas, bacon, frites</i>	22
Amstel Burger	<i>Aberdeen Angus, frites, bacon, huisgemaakte ketchup</i>	24

Katara specialiteiten

Bereid op traditionele wijze

Mashboos	<i>Kip, Qatari specerijen, Basmati rijst</i>	28
Mashkool	<i>Gamba's, Qatari specerijen, Basmati rijst</i>	32
Elba	<i>Yoghurt, saffraan, rozenwater</i>	12
Khanfroosh	<i>Traditionele cakes, vanille, rozenwater</i>	14

Snacks

Bitterballen (6 st.)	10,5
3 soorten hummus	11,5
Kaaskroketten (4 st.)	14
Garnalenkroketten (4 st.)	14
Jamón Ibérico	16
Charcuterie	16



Amstel Brasserie