

D'SWARTE WALVIS



STARTERS

Charcuterie met mediterrane vleeswaren en olijven	17,5
Beroemde Zaanse mosterdsoep met gerookte zalm en dragonolie	9,5
Thaise gele currysoep met bosui en taugé v	9,5
Gyoza van kip en groenten met chilidip	6,5
Breekbroodje, warm geserveerd met aioli en kruidenboter v	6,5

TO SHARE OR NOT TO SHARE

*Om te delen of om je eigen menu mee samen te stellen.
Advies is twee gerechtjes per persoon.*

Yakitori van runderhaas met huisgemaakte spicy gembersaus en Udon noodles	17
Gerookte zalm met mierikswortelmayonaise en zoetzure komkommer	16
Tataki van runderhaas met wakame, Oosterse mayonaise en Oosterse gedroogde kruiden	16
Zeebaarsfilet met beurre blanc, daslookolie en gegrilde oerpeen	16
Burrata met truffelvinaigrette en prosciutto	16
Carpaccio van biet met truffelvinaigrette, geitenkaas en gerookte amandel v	15
Gamba's pil-pil met brood en een frisse salade	15
Bao bun met buikspek met Oosterse groenten en yakitori saus	15
Ravioli van ricotta en spinazie met geblancheerde pompoen en salieboter v	14

BIJGERECHTEN

Parmezaan-truffelfriet met Zaanse mayonaise v	7,5
Portie friet met Zaanse mayonaise v	5
Kleine groene salade v	6

ONZE KLASSIEKERS

Geserveerd met verse friet en Zaanse mayonaise

Runderburger met uiencompote, burgersaus, bacon, cheddar, tomaat, little gem, koolsla	21,5
Spies van kippendijen met satésaus, kroepoek en atjar	24,5
Steak (180 g.) met Hollandaise saus en geroosterde groene asperges	29,5

CHEF'S KEUZE

Laat u verassen door onze chef!

Driegangenmenu	39,5
Viergangenmenu	49,5
<i>Passende wijn erbij? Laat u verassen door onze sommelier.</i>	
Drie gangen wijnarrangement	19,5
Vier gangen wijnarrangement	25,5

DESSERTS

Salted caramel jar met hangop en stroopwafel	11,5
Chocoladesoufflé met vanille-ijs en slagroom	9,5
Crème brûlée met hazelnootijs	9,5
Twee bolletjes ijs. Keuze: hazelnoot, vanille, citroen- of bosvruchtensorbet. Met slagroom	5,5
Cheesecake of appeltaart met slagroom	6,5