

by Jonathan

Pita	6,5
met tzaziki, baba ganoush en hummus	
Schol	9,0
met kikkererwten, bieslook, antiboise en zeewier chips	
Zalm Sam	9,0
met drop, crème fraîche, krokante sjalot, kruidenzout en gepofte biet	
Kalfsribeye van Eco Fields	12,5
met wortelcrème, truffel aardappelchips en koffiejus	
Parelgort	6,5
met aubergine schuim, champignons, knoflookchips, broccolirasp, kervel, dragon en bieslook	
Kruidenpasta	8,0/*10,5
met verse kruiden, sherry roomsaus en eidooier (*uit te breiden met kippendij)	
Watermeloen carpaccio	7,0
met feta, balsamico en pijnboompitten	
Burrata	9,0
met tomatenjam, pesto, rucola, munt en Parmezaanse kaas	
Limabonen curry	7,5
met wortel, knolselderij, kokoscrème en naanbrood (gemaakt met Texels Skuumkoppe)	
Gebraiseerde bloemkool	8,0
met gepekeld eidooier, hummus, gefrituurde kappertjes, bruine boter en munt	
Spitskool uit de oven	7,0
met misomayonaise, zoetzure ui en hazelnoten	
Tarte-tatin van ui	6,5
met messeklever, zwarte olijven poeder, sinas poeder en venkel	
Salade uit eigen kas	6,5
met seizoensgroente, pecannoten, hennepzaad, radijs en worteldressing	
Gebakken spinazie	6,5
met gepofte knoflook, sesamzaad en zoetzure rode ui	
Gegrilde aubergine	7,5
met misomayonaise, hoi-sin, gebrande sesamzaadjes, koriander en chili olie	
Tarte flambé	7,5
met geitenkaascrème, uiencompote, rode biet, pecannoten, basilicum en Parmezaan	
Krokante gnocchi	7,5
met doperwten, doperwtencrème, rucola en Parmezaan	

Lokaal Edel Amsterdam staat voor het samenbrengen en verbinden van mensen. Met het nieuwe Menu van chef Jonathan Karpathios wordt hier nog meer de nadruk op gelegd. Dus geen traditionele hoofdgerechten maar een hele tafel vol met mooie gerechtjes om samen te delen.

VERRASSINGSMENU (inclusief dessert) ... 27,5
Laat je verrassen door de chef! (alleen per tafel te bestellen)

BIJGERECHTEN

Friet van Frietboutique	4,0
met huisgemaakte mayonaise	
Kikkererwtenfriet	4,0
met kummelhangop en koriander	

DESSERTS

Citroentaart	7,0
met verse bramen en yoghurtijs	
Baileys crème brulee	7,0
met gemberijs en caramel saus	
Brownie caramel	6,0
met vanille ijs	
Rabarber	6,0
met aardbeien, mascarpone, dragon en witte chocoladecrumble	
Kaasplateau	8,5
met 3 verschillende kazen	

.Voor informatie over allergenen, vraag onze bediening

van 17.30-22.00