

| | |
|--|-----------|
| Pita | 6,5 |
| met tzaziki, baba ganoush en hummus | |
| Ceviche van koningsbaars | 12 |
| met avocado, rode ui en koriander | |
| Pizza van filodeeg | 10,5 |
| met gemarineerde zalm, zoetzure groente en mierikswortelhangop | |
| Dorade | 12,5 |
| met spitskool, macadamia noten, beurre noisette en balsamico azijn | |
| Eendenborst | 10,5 |
| met five spices, pompoen, jus van steranijs en pompoenpitten | |
| Gebakken runderwang | 8,5 |
| met crème van pastinaak en een jus van sjalotten | |
| Quinoa salade | 6,5 |
| met gepofte wortel, bundelzwam en vinaigrette van kummel en sinaasappel | |
| Toast | 9,5 |
| met gebakken paddestoelen, gepocheerd ei, rucola en krokante ham | |
| Verse cappelletti | 7,5/*10,0 |
| met eenkhoorntjesbrood en parmezaanse kaas (*uit te breiden met verse truffel) | |
| Gebraiseerde bloemkool | 8,0 |
| met gepekeld eidooier, hummus, gefrituurde kappertjes, bruine boter en munt | |
| Cassoulet van witte bonen | 9,5 |
| met gepofte paprika en een venkelsalade met dragon | |
| Pastinaak | 7,5 |
| met spinazie, krokante sjalot en ingelegde sjalot | |
| Prei | 7,0 |
| met lavas olie, karnemelkdressing en haring kaviaar | |
| Gekonfijte aardappel | 6,5 |
| met chorizo | |
| Gegrilde aubergine | 7,5 |
| met misomayonaise, hoi-sin, gebrande sesamzaadjes, koriander en chili olie | |
| Pompoentaartje | 6,5 |
| met kastanjes en hazelnoten | |

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 yoghurt | |

DESSERTS

| | |
|---|-----|
| Warme chocoladecake | 6,5 |
| met vanille ijs (bereidingstijd ± 10 minuten) | |
| Stoofpeer | 6,5 |
| met prosecco schuim en koffiekruim | |
| Koffie crème brulee | 6,5 |
| Kaasplateau | 8,5 |
| met 3 verschillende kazen | |

Voor informatie over allergenen,
vraag onze bediening

van 17.30-22.00