

Pita	6,5
romesco hummus	
Tartaar van koningsbaars	12,0
rettich wasabi	
Dorade	12,5
spitskool macadamia noten beurre noisette balsamico azijn	
Pizza van filodeeg	7,5
gepofte biet crumble van geitenkaas pistache	
Crudit� (eetbare moestuin)	6,5
rauwe groenten hummus	
Eendenborst	12,5
five spices pompoencrème jus van steranijs pompoenpitten	
Cote de boeuf voor 2 personen	45,0
gremolata bearnaise (bereidingstijd � 20 min)	
Panna cotta van bloemkool	8,0
gerookte amandel croutons kruidensalade	
Spitskool	9,0
curry hazelnoot	
Verse cappelletti	10,0
snijbiet saus van paddenstoelen	
Groene asperges	9,0
mimosa vinaigrette pitten zaden beurre noisette oude kaas	
Geroosterde bospeen	8,5
jonge spinazie kletskop van sesam rode peper crème van mierikswortel	
Gepocheerd ei	7,5
mouseline van aardappel en knolselderij Hollandaise	
Gepofte ui	8,0
soubise bbq prei bearnaise	
Gekonfijte aardappel	8,0
eidooier krokante ui knoflookchips aioli	
Pompoentaartje	8,0
crème van daslook	

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.

VERRASSINGSMENU27,5
Laat je verrassen door de chef! (alleen per tafel te bestellen)

BIJGERECHTEN

Friet van Frietboutique 4,0 || huisgemaakte mayonaise | |
| **Polenta friet**..... | 4,5 |
| pittige tomaten dip | |

DESSERTS

Warme chocoladecake 7,5 || vanille ijs (bereidingstijd   10 minuten) | |
Pastinaak	6,5	
witte chocolade	hazelnoot	
Ile Flottante.....	6,5	
eiwitschuim	vanillesaus	
Kaasplateau.....	8,5	
3 verschillende kazen		

DESSERTS COCKTAILS

Natnek 8,0 || Baileys | chocolademelk | slagroom | |
| **Hangjas** | 8,0 |
| Pampero Bianco | appelcider | kruidnagel | kaneel | slagroom | |

Voor informatie over allergenen,
vraag onze bediening

van 17.30-22.00