

by Jonathan

Toevallige passant, vaste gast, borrelaar, buurtbewoner: welkom bij Lokaal Edel. De liefde voor eten is wat mensen verbindt. Verantwoord en mooie producten voor een eerlijke prijs.

Op onze dinerkaart vind je wisselende groenten uit onze eigen kwekerij in Aalsmeer. Hier worden het hele jaar door met zorg groenten gekweekt, onder toeziend oog van onze food director Jonathan Karpathios. Tevens de inspirator voor ons keukenteam!

## WIL JE BEGINNEN MET? - €4,50

Brood met boter en olijfolie

## VOORGERECHTEN

Terrine van prei | krokante prei | yoghurt | dille olie | haringkaviaar

Kropsla | crème | artisjok barigoule | noten en zaden

Ceviche van meloen | zoete aardappel | koriander | jalapeño

Biet | geitenkaas | Granny Smith | pistache

Rundertartaar | oestercrème | krokante ui | gepekeld augurk uit de kas

## HOOFDGERECHTEN

Krokante buikspek | gamba | pompoen | kokoscurry

Gebakken picanha | mais | chimichurri | tomatensalsa | gebrande avocado

Biet Wellington | jus van groente | spitskool

Knolselderijshoarma | knoflooksaus | relish van rode kool | naanbrood

Gebakken schol | pulpo | chorizo | beurre blanc | witte bonen | gerookte paprika

## BIJGERECHTEN - €4

Friet van Frietboutique

Frisse salade

Seizoensgroenten uit de kwekerij

## DESSERTS

Tiramisu | koffie ijs | gel van Tia Maria | Oreo-crumbles

Avocado crème brûlée | Madeleine | granaatappel

Pina colada | in rum gegaarde ananas | kokosijs

Kaasplateau | notenbrood | tomatenchutney \*supplement €3

Verrassingsdessert van de chef

Wij serveren een 3-gangen menu voor €27,50 per persoon, met bijpassende wijnen voor €14,50 per persoon.

Diner wordt geserveerd van 18.00-22.00

\*Met Jonathan Karpathios als ambassadeur van JustdiggIt, steunen wij hun inzet voor het verkoelen van de aarde. Dit doen wij door een bijdrage van €1 te vragen voor jullie fles kraanwater!