

THE LOBBY



DINER

3 GANGEN MENU / 3 COURSE MENU 48

(STARTER + MAIN COURSE + DESSERT)

4 GANGEN MENU / 4 COURSE MENU 59

(STARTER + SECOND STARTER + MAIN COURSE + DESSERT)

STARTERS – 15.5

AUBERGINE – WITTE BONEN CRÈME – MISO – SHIITAKE – ZONNEBLOEMPITTEN (V)

EGGPLANT – WHITE BEAN CRÈME – MISO – SHIITAKE – SUNFLOWER SEEDS (V)

GEKONFIJTE HEILBOT – TOMATENDASHI – KNOFLOOK – YUZUCRÈME – TAPIOCA

HALIBUT CONFIT – TOMATO DASHI – GARLIC – YUZU CRÈME – TAPIOCA

STEAK TARTAAR – RODE PEPER – LIMOENBLADCRÈME – LANGOUSTINE OLIE

STEAK TARTARE – RED CHILI – LIME LEAF CRÈME – CRUSTACEANS OIL

LAMSTRIB – COURGETTE – TZATZIKI – DUKKAH

LAMB RIB – ZUCCHINI – TZATZIKI – DUKKAH

MAIN COURSES – 27

VIOLET ARTISJOK – GEKONFIJTE AARDAPPEL – ROMESCO – COEUR DE BOEUF TOMAAT – HAZELNOOT (V)

VIOLET ARTICHOKE – POTATO CONFIT – ROMESCO – COEUR DE BOEUF TOMATO – HAZELNUT (V)

SEIZOENSVIS – LA RATTE – BROCCOLI – ANSJOVISCRUMBLE – CITROEN BEURRE BLANC

SEASONAL FISH – LA RATTE – BROCCOLI – ANCHOVY CRUMBLE – LEMON BEURRE BLANC

KALFSLENDE – SPINAZIE – AARDAPPELKROKET – KAPPERTJESSALSA – ZWEZERIKJUS

VEAL LOIN – SPINACH – POTATO CROQUETTE – CAPERS SALSA – SWEETBREAD GRAVY

TO SHARE FOR TWO – 78

CÔTE DE BOEUF – WALNOTEN SALADE – KROKANTE AARDAPPEL – DRAGONJUS

CÔTE DE BOEUF – WALNUT SALAD – CRISPY POTATO – TARRAGON GRAVY

BIJPASSENDE WIJNEN BESCHIKBAAR – WINE PAIRING AVAILABLE
WIJZIGINGEN MENU VOORBEHOUDEN – MENU SUBJECT TO CHANGE
LAAT ONS WETEN ALS U ALLERGIEËN OF DIEETWENSEN HEEFT –
LET US KNOW IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR DIETARY RESTRICTIONS

MUCH LOVE. FROM AMSTERDAM