

# THE LOBBY



## DINER

**ZUURDESEMBROOD - "BAKKERIJ MAMA" - BOERENBOTER – KESBEKE ZUUR (V) 6**  
*SOURDOUGH BREAD – "BAKERY MAMA" – BUTTER – KESBEKE PICKLE (V)*

### CHEFS MENU

**4 GANGEN 59**  
*4 COURSES*

**5 GANGEN 69**  
*5 COURSES*

### STARTERS / ENTREES

**YELLOWFIN TUNA - YOGHURT - ZEEBANAAN - ZOETZURE RODE UI - VENKEL - KOMKOMMER BOUILLION 18**  
*YELLOWFIN TUNA – YOGURT - SEABANANA - SWEET AND SOUR RED ONION – FENNEL - CUCUMBER BROTH*

**KALFSTONG - KROKANTE ZWEZERIK - OPPERDOEZER RONDE - RADIJS - MIERIKSWORTEL - GRANNY SMITH 17**  
*VEAL TONGUE - CRISPY SWEETBREAD - OPPERDOEZER RONDE POTATO – RADISH - HORSERADISH - GRANNY SMITH*

**AJO BLANCO - AMANDEL - TOMAAT - DRUIF - BASILICUM (V) 15**  
*AJO BLANCO - ALMOND - TOMATO - GRAPE - BASIL (V)*

**GEPEKELDE WATERMELOEN - FETA - ZEE EIK - WATERKERS – GROENE KRUIDEN SALSA (V) 17**  
*PICKLED WATERMELON – FETA – SEA OAK - WATERCRESS - GREEN HERB SALSA (V)*

### MAIN COURSES

**FLAT IRON STEAK - RADICCHIO DI TREVISO - CANTHARELLEN - GROENE ASPERGES - ARTISJOK - PORCINI JUS 28**  
*FLAT IRON STEAK RADICCHIO DI TREVISO - CHANTERELLES - GREEN ASPARAGUS - ARTICHOKE – PORCINI GRAVY*

**VIS EN SEIZOEN 29**  
*FISH AND SEASON*

**BLOEMKOOL - BEURRE NOISETTE - PICCALILLY - BOSPEEN - PANGRATTATA (V) 23**  
*CAULIFLOWER - BEURRE NOISETTE - PICCALILLY - CARROT - PANGRATTATA (V)*

**CÔTE DE BOEUF (2 PERSONEN) - BEARNAISESAUS - FRIET VAN "FRIETBOUTIQUE" - KROPSLA 89**  
*CÔTE DE BOEUF (2 PERSONS) - BÉARNAISE SAUCE - FRIES FROM "FRIETBOUTIQUE" - LETTUCE*

LAAT ONS WETEN ALS U ALLERGIEËN OF DIEETWENSEN HEEFT  
LET US KNOW IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR DIETARY RESTRICTIONS

**MUCH LOVE. FROM AMSTERDAM**