

СНІДАНКИ

ПО БУДНЯХ: 10.00-12.00
ВИХІДНІ: 10.00-15.00

ЛАНЧІ ПО БУДНЯХ: 12.00 - 16.00



Пофертьєс — традиційні амстердамські маленькі оладки

З цукровою пудрою та вершковим маслом (180)	60
З домашньою солоною карамеллю (150/30)	80
З шоколадним соусом та маршмеллоу (170)	80
З баварським кремом та сезонними фруктами (200)	80

Сирники зі сметаною та варенням (150/30/30)

95

Вівсяна каша на мигдальному та кокосовому молоці з насінням чіа, медом та варенням із шишок (200)

95

Великий сендвіч зі смаженим яйцем, омлетом, куркою, томатами та сирним соусом. Готується до 25 хвилин (300)

119

Шакшука з марокканським соусом матбуха (томати, солодкий перець, цибуля, чілі та часник). Подаємо з канапками з сочевичним хумусом (350)

119

Паста з омлету зі слабосолоним лососем. Подаємо з ніжним соусом зі свіжих томатів (200/30)

135

Англійський сніданок — яєчня з двох яєць, ковбаска, печені томати, тушкована квасоля, салат айсберг та тост з білого хліба (380)

135



ПОРЦІЇ ЗАДОВОЛЕННЯ З СОБОЮ

КАВА СВІЖООБСМАЖЕНА (125 г)

COLOMBIA
ETHIOPIA
KENYA

70
115
125



СТАРТЕРИ

- Таріль намазок: паштет із копченої скумбрії, джем із копченої грудинки, форшмак та ікра оселедця (120/60) **119**
- Таріль овочевих намазок: хумус з аджикою, хумус з сочевиці та баба гануш. Подаємо з хлібними чіпсами, легким салатом із зернами нуту та авокадо (280) **119**
- Крем-брюле із печінки кролика з карамельною чорничною скоринкою (120/40) **130**
- Тартар з оселедця з томатами у солодкому маринаді (180) **95**
- Хумус з аджикою та карамелізованими курячими серцями і печінкою (200) **95**
- Профітролі з курячим паштетом (200) **80**
- Паштет із копченої скумбрії, подаємо з грінками (110/45) **85**
- Баклажани у глазурі світ-чілі з йогуртовим соусом з тхіною (100/30) **95**
- Форшмак з грінками із бородинського хліба та шматочками яблук (120/60/20) **89**
- Деруни? Ні, в нас шведські рагмунки з маринованими гливками, тартаром з оселедця та сметаною (300) **98**
- В'ялені спеціалітети власного виробництва: яловичина білтонг, свинина коппа, куряче філе та філе товстолобика. Подаємо з томатним конфітуром (30/30/30/30/45) **186**
- Горщик з рапанами у вершковому соусі або у винному з томатами та часником (230/40) **180**
- Смажені креветки на овочевій подушці (150) **214**
- Запечені мідії з соусом «рокфор» (250/50) **220**

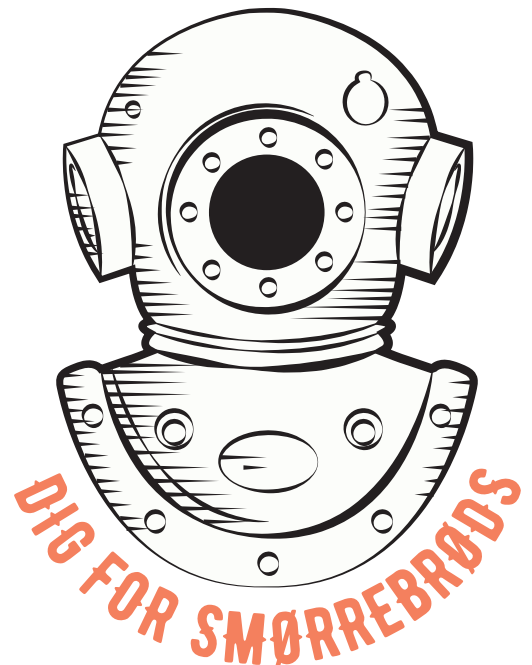
НІДЕРЛАНДСЬКІ ЗАКУСКИ

- I am Оселедець. Оселедець в трьох видах маринаду: буряковий з хріном, пряний та винний. Подаємо з грінками, смаженою картоплею та солоними огірками (420) **135**
- Danish, not Dutch! Сет датських оселедців в трьох маринадах: гірчичний, лимонно-яблучний і вершковий-томатний. Подаємо з грінками, відвареною картоплею, огірками та зеленою цибулею (300) **135**
- Нідерландський Сендвіч — оселедець з солоними огірками, цибулею, в білій булці та з соусом тартар (250) **92**
- Кіббелінг. Філе білої риби у пивному клярі — нідерландська відповідь британським Fish & Chips. Подаємо з соусом тартар (130/30/20) **115**
- Біттерболлени. Традиційні нідерландські кульки з рубленої томленої телятини. Подаємо з гірчицею (120/30) **98**
- Хрусткі сирні кульки, паніровані в кукурудзяних пластівцях. Подаємо з журавлинним соусом (120/30) **98**
- Рибні крокети з оселедця та скумбрії. Подаємо з гірчично-вершковим соусом (120/30) **98**
- Крокети з креветками в соусі бешамель. Подаємо з манго-чілі соусом (120/30) **135**
- Мікс крокетів. Подаємо з гірчицею та соусом манго-чілі (160/30/30) **147**
- Різнокольорові роли з нідерландських сирів. Подаємо з абрикосовим конфітуром, горіхами та хлібними чіпсами (170) **215**



СМОРЯБРОДИ ТА ВАФЛІ

Сморяброд з рієтом із скумбрії та зеленою цибулею (200)	115
Сморяброд зі смаженим скерт-стейком, руколою, чілі перцем та заправкою з білого хріна (200)	155
Сморяброд з ікрою оселедця, огірково-вершковим соусом та руколою (200)	125
Сморяброд з авокадо, крем-сиром та томатним конфітюром (180)	125
Вафлі з оселедцем двох смаків та ніжним яєчним мусом (220)	97
Вафлі зі слабосолоним лососем гравлакс та соусом цезар (190)	155



САЛАТКИ

Салат «З ринку» зі шпинатом, руколою, полуницями, авокадо, томатами, сиrom фета та гранатовим соусом (240)	125
Наш Цезар з маринованим у травах курячим стегном та класичним соусом (260)	155
Теплий салат з рапанами, креветками та устричним соусом (250)	198
Салат зі смаженим хенгер-стейком, огірками, шпинатом, пармезаном та базиліково-сметанною заправкою (300)	185
Салат з філе тунця на грилі з томатами, шпинатом, салатом ромен, огірками, перепелиним яйцем та пармезаном під анчоусною заправкою (300)	205
Скандинавський салат з оселедцем, макреллю, мідіями та картоплею з майонезною заправкою – такий ситний, що йому в пару варто замовити чарку дженевру (260)	125

САЙДС

Амстердамська фрі №13 (150)	60
Смажена картопля з грибами (200)	75
Молода картопля конфі з зеленню (200)	60
Кабачкові оладки з грибним соусом (180)	95
Овочі на грилі (150)	95

ПЕРШІ

Гороховий суп-пюре з копченими ковбасками (280/20)	88
Норвезька уха з трьома видами риби (350)	115
Грибний крем-суп (300)	115
Окрошка на кефірі з запеченою куркою (350)	88
Гаспачо з ікрою зі свіжих та печених овочів (350)	135

СЕТИ ХІТІВ

«ПЕРЕКЛАДАНЦІ»

сморяброд з рієтом зі скумбрії, вафлі з лососем та з оселедцем, сендвіч з оселедцем власного посолу, профітролі з курячим паштетом (750)	310
--	-----

«КРОКЕТИ & СО»

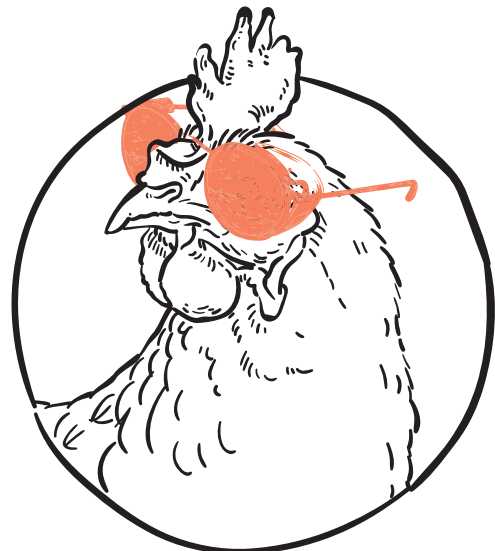
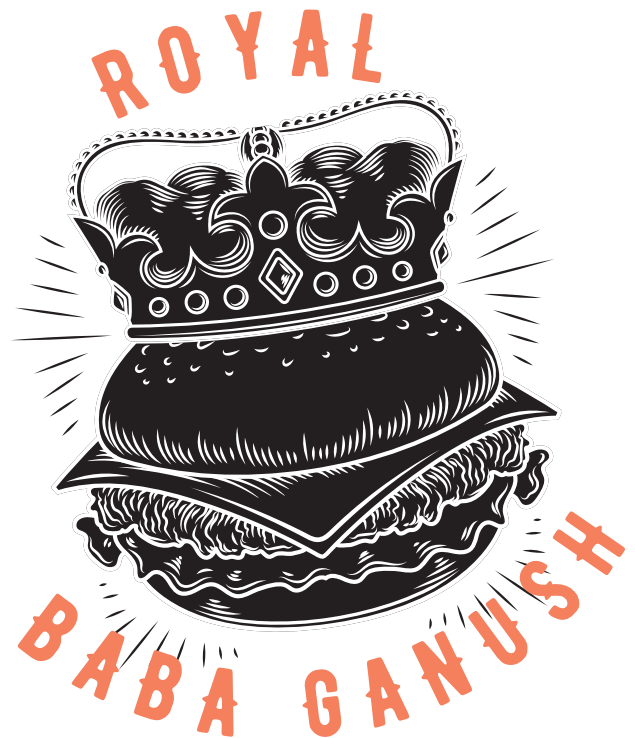
Крокети з креветками, хрусткі сирні кульки, біттерболени (кррокети з рубленої телятини), кіббелінг (біла риба у пивному клярі), Амстердамська фрі (910) + 2 пляшки Heineken (330 мл)	535
--	-----

ДРУГІ

Фіш-бол із філе судака в сухарях панко з глазурованою морквою та соусом песто (250)	199
Картопляний гратен з лососем та тріскою, моцарелою та зеленню. За мотивами стокгольмського ринку Hötorgshallen (300)	195
Смажене в норвезькому стилі філе тріски з брокколі та вершковим соусом (300)	235
Філе лосося з кавово-ромовим соусом та обсмаженими кабачками, томатами, броколі, капустою та спаржевою квасолею (250/30/50)	290
Бамі горенг – смажена локшина зі спеціями, шматочками курячого стегна, часником, овочами зеленню, перцем чілі та з сирим яєчним жовтком. Це індонезійська страва, яка дуже полюбилася нідерландцям ще у XIX сторіччі (330)	147
Курка в соусі карі з овочами на кокосовому молоці з рисом басматі. Найпопулярніша східна страва Нідерландів (300)	152
Бургер з біфштексом з яловичини з сирним соусом, капустою, маринованим огірком та соусом Айолі. Подаємо з амстердамською фрі (270/80)	150
Бургер зі смаженою котлетою з оселедця, з соусом Едам, листям салату та солоними огірками. Подаємо з амстердамською фрі (280/80)	150
Вегетаріанський бургер з двома котлетами – нутово-грибною та сирною, кабачками та намазкою баба гануш (350)	150
Сендвіч Katsu зі свининою су-від в сухарях панко та пікантно-солодким соусом (200/100)	165
Свинячі ребра у соусі BBQ із запеченими коренеплодами (370)	215
Телятина за рецептом старого нідерландця – шматочки телячої вирізки, смажені з овочами у вершковому соусі та теріякі (270)	210
Класичний шніцель Старої Європи з амстердамською фрі №13 (160/80/20)	210
Медальйони з телятини з картоплею конфі. Подаємо з соусом із чорної смородини (290/30)	325

ДЕСЕРТИ

Вафельний торт «з дитинства» зі згущеним молоком та горіхами (90 г/1 торт = 550 г)	85/300
Пофертьєс – традиційні амстердамські маленькі оладки з баварським кремом та сезонними фруктами (200)	80
Гаазькі вафлі з сезонними фруктами та вишневим крем-мусом (200)	95
Великий профітроль з десертом з морозива, ягодами та малиновим конфітюром (160)	85
Шоколадний фондан з морозивом (100/50)	95
Чорничний пиріг з солоною карамеллю (140/30 г/1 торт = 1200 г)	95/700
Пломбірний чізкейк (120/20 г/1 торт = 1320 г)	95/900





ГАРЯЧІ ТА ОСВІЖАЮЧІ НАПОЇ

КАВА/КАВА БЕЗ КОФЕЇНУ

Джезва (50)	50
Кемекс (300)	70
Раф (300)	65
Еспресо (30)	40
Американо (80)	40
Капучино (250)	50
Капучино з конопляним або мигдальним молоком (250)	75
Лате (300)	60
Флет Вайт (250)	65
Гарячий шоколад (90)	50
Какао (250)	50

ЧАЙ

Трав'яний (500)	55
Зелений «Сірія» (500)	55
Чорний «Петтіагала» (500)	55
Обліпиховий (300)	55
Імбирний (300)	55
Смородиново-базиліковий (300)	55
Абрикосово-розмариновий (300)	55

СОКИ-ВОДИ

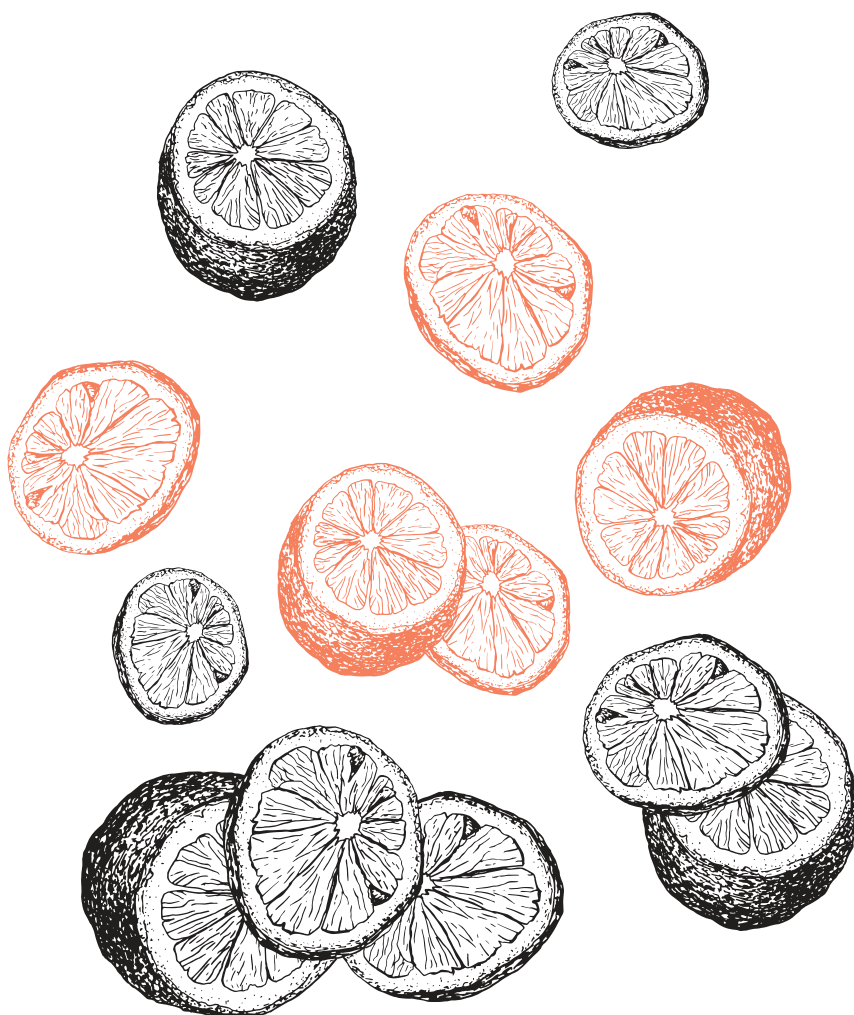
Фреш (250)	90
апельсиновий, грейпфрутовий	60
яблучний, морквяний	25
Сік (250)	35
Вода з м'ятою та лимоном (1л)	60
Боржомі (330)	45
Мінеральна вода (330)	30
Pepsi (330)	45
Тонік Royal Club (330)	56
Тонік Lamb & Watt (200)	

ЛИМОНАДИ (350)

Черешня-огірок	55
Персик-м'ята	55
Лавандовий	55
Базиліковий	55
Полуниця-щавель	55
Смородиновий	55
Лимонний	55

МОКТЕЙЛІ (350)

Томатний чейзер – коктейль на основі томатного соку зі свіжими огірками та соусами - Worcestershire, Tabasco, Oyster та Sriracha	90
Молочний коктейль з ягодами або бананами	75
Вітграсс – вітамінний коктейль з соком молодих паростків пшениці: з бананом та апельсиновим фрешем	125
з полуницями та апельсиновим фрешем	145



Mrs AMSTER TA Mrs DAMSTER РЕКОМЕНДУЮТЬ

НАСТОЯНКИ (50)

AMSTERDAM SALLOW-THORN

42

Соковита, кисло-солодка обліпіха,
з тонким смаком і ароматом. Готується
на основі вогненної води

ZWARTE BESSEN GIN

52

Джин, настояний на ягодах чорної
смородини та лаймових кірках

RODE BESSEN VODKA

42

Освіжаюча, з приємною м'якою кислінкою,
настоянка кизилу на вогненній воді

ROTTERDAM ORANJE-BITTER

42

Традиційний напій на основі бренді, настояний на
корені солодки, ягодах ялівцю і апельсинових кірках

PEREN RUM

76

Солодка міцна настоянка з темного рому,
настояного на копченій груші

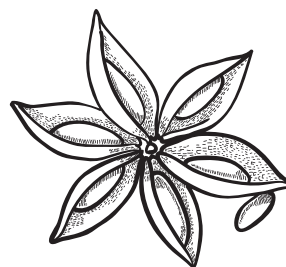
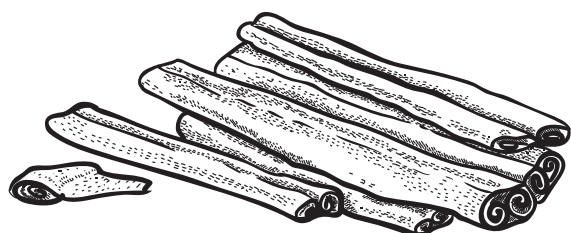
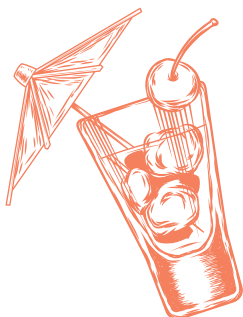
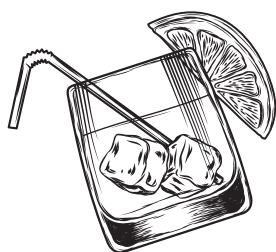
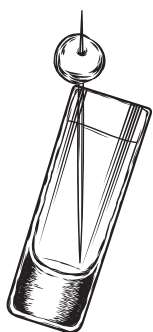
KORSEN BOURBON

52

Солодка, з легкою гірчинкою настоянка
з бурбону на вишні

САНГРІЯ БІЛА/ЧЕРВОНА (1л)

457



ПИВО

DE MOLEN* (330) 130

Всесвітньо відома нідерландська броварня. Вона виробляє понад 20 сортів крафтового пива - від лагера до імперського стауту. Кожні 6 тижнів розробляється оновлений смак, у пошуках найкращого та незвичайного

LA TRAPPE* (330) 120

Нідерландська броварня монастиря ордена траппістів, яка спеціалізується на виробництві еля з 1881 року. Унікальний смак та аромат досягаються завдяки тому, що остаточно ферментація та дозрівання пива проходять вже у пляшках

ПЛЯШКА

Ginger beer (500) 130
Heineken (330) 45
Stella Artois б/а (500) 50

РОЗЛИВНЕ КРАФТОВЕ (400)

Brewers' Family:

Світле Ukrainian Pilsner 75
Темне Mr. Stout 75
Нефільтроване Abbey 85

МІЦНІ НАПОЇ

ДЖЕНЕВЕР (50)

Дженевер (нід. jenever) – це класичний нідерландський міцний напій, прабатько джину. Отриманий з солодженого ячменю і настояний на ягодах ялівцю з іншими прянощами

Wenneker 58

ДЖИНИ (50)

Запрошуємо знайомитись з культовим напоєм – джином. Ми зібрали представників різних дистилерій. Спочатку їх варто спробувати «чистими», а потім, за бажанням, в парі з тоніком – так джин відкривається остаточно.

Finsbury Platinum 80

Rutte Celery Dry Gin 150

Whitley Neill: 110

Dry Gin

Blood Orange

Quince

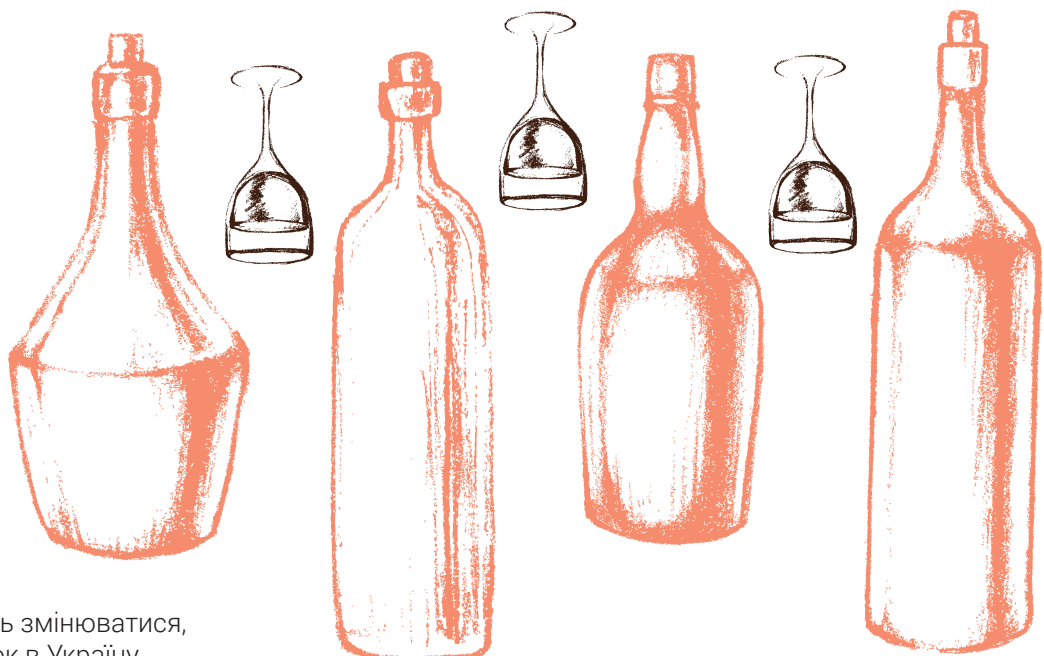
Raspberry

Rhubarb&Ginger

Lemongrass & Ginger

Дегустаційний сет (200/330) 300

Rutte Celery, Professore Monsieur, Monkey 47, Carpathian Kraft + Тонік



* Сорти пива можуть змінюватися, залежно від поставок в Україну

ГОРІЛКА (50)

Distill №9	67
Staritsky&Levitsky Reserve	87
Finsky	75

АБСЕНТ (50)

Xenta	90
-------	----

МЕСКАЛЬ (50)

Meteoro Joven 100% Agave	160
Espadin	

ТЕКІЛА (50)

Sierra Antiquo Plata	85
100% De Agave	
Sierra Antiquo Anejo 2 YO	90
100% De Agave	

КАШАЦА (50)

Canario	75
---------	----

РОМ (50)

Havana Club Anejo 3 years	72
Havana Club Anejo Especial	77
Havana Club Anejo 7 Anos	97
Matusalem 10 YO	177

КОНЬЯК/БРЕНДІ (50)

Sandeman Imperial Brandy	76
Agmarti 3 YO	55
Courvoisier VS	140

ВІСКІ (50)

AnCnock 12 YO	209
Big Peat Islay Blended Malt	199
The Pogues	99
Dewar's White Label	89
Jack Daniel's	98

БУРБОН (50)

Woodford Reserve	145
------------------	-----

ПОРТВЕЙН (50)

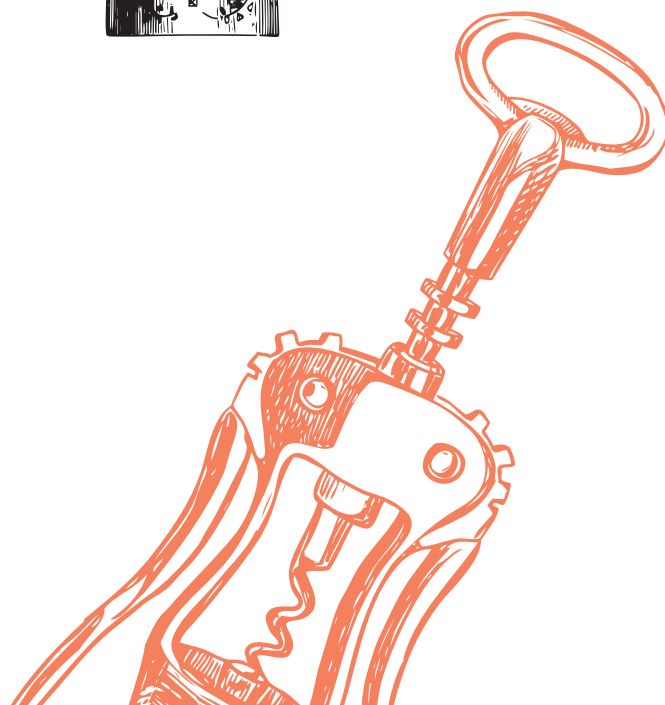
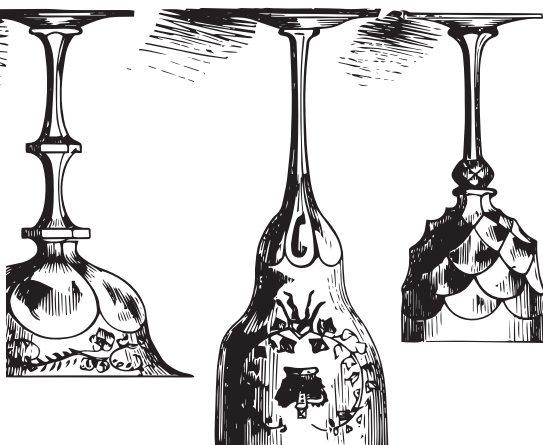
Sandeman Ruby Porto	98
---------------------	----

ХЕРЕС (50)

Pedro Ximenez	65
---------------	----

ЛІКЕРИ (50)

Charis Irish Cream	75
Alter Gerzog	75



ВИНА

ІГРИСТІ (750)

Cava Jaume Serra Brut (Spain)	520
Prosecco spumante Decordi (Italy)	640

БІЛІ (750)

Sauvignon Blanc Spinning Top (New Zealand)	577
Pinot Grigio delle Venezie Blush Zonin (Italy)	417
Chardonnay Jean Balmont (France)	407
Gewurztraminer Villa Wolf, J.L.Wolf (Germany)	527

РОЖЕВЕ (750)

Rose d'Anjou Domaine des Deux Vallees (France)	537
--	-----

ЧЕРВОНІ (750)

Pinot Noir Spinning Top (New Zealand)	688
Bardolino Classico Zonin (Italy)	477
Cabernet Sauvignon Jean Balmont (France)	407

ВИНО ДНЯ (150)

Біле сухе	80
Червоне сухе	80
Рожеве напівсухе	80

Ця листівка є рекламно-інформаційним матеріалом.
Прейскурант цін знаходиться на стенді «куточок споживача»

Якщо у Вас алергія на деякі продукти, повідомте, будь ласка,
про це офіціанта.