

Vis behoort driemaal te zwemmen:

eerst in de zee,

dan in de boter


en tenslotte in goede wijn

**Jonathan Swift**  
Ierse auteur

Volg ons op

 @bridgesamsterdam

 @bridgesamsterdam

 Wilt u voor ons op  
Tripadvisor schrijven?

## Kaviaar & Oesters

**KAVIAAR PERLE IMPERIAL** 30, 50 OF 100 GRAM 70, 100  
of 200  
Geserveerd met traditionele garnituur

**DAVID HERVÉ ROYAL NO.3** PER STUK 6  
Franse wateren

**ZEEUWSE PLATTE** 40000 PER STUK 6  
Zeeuwse wateren

**BEREIDE OESTER** PER STUK 9  
Kropsla & beurre blanc

## MENU DU CHEF

*Menu geselecteerd door Raoul Meuwese*

**LICHT GEROOKTE FOREL** 24  
Pompoen | Karnemelk | Dille | Peer | Mosterd  
*Itsasmendi 7, Hondarribi Zuri/Riesling, Baskenland, Spanje 12*

**LANGOUSTINE** 32  
Knolselderij | Granny smith | Eendenlever | Dashi  
*Heinrich, Naked White, Chardonnay/Pinot Blanc/Muscat  
Burgenland, Oostenrijk 11*

**KAVIAAR PERLE IMPERIAL** 35  
Aardappel | Crème fraîche | Bieslook  
*Patrick Piuze, Chablis, Chardonnay, Bourgogne, Frankrijk 15*

**SNOEKBAARS** 27 | 35\*  
Aardpeer | Zuurkool | Bloedworst | Waterkers  
*Charles & Charles, Riesling, Washington, Verenigde Staten 12*

**HERT** 38\*  
Pistache | Pastinaak | Rode kool | Chartreuse  
*Il Canovino, Valpolicella Ripasso Superiore, Corvina/Corvinone/  
Rondinella/Oseleta, Valpolicella, Italië 12*

**POPCORN** 15  
Karamel | Cola  
*Inoue Gōmei, Mii no Umeshu, Fukuoka Prefectuur, Japan 11*

### MENU DU CHEF

Zes gangen	89	
Vijf gangen	79	<i>Zonder Kaviaar Perle Imperial</i>
Vier gangen	69	<i>Zonder Kaviaar Perle Imperial en Langoustine</i>

### Optioneel

*Wagyu A4 i.p.v. Hert: 55 supplement p.p.  
Kaasselectie i.p.v. Popcorn: 5 supplement p.p.*

### LUNCH MENU DU CHEF

Vier gangen 55  
Drie gangen 45  
Twee gangen 39

*Vanaf 7 personen serveren wij het Menu du Chef enkel  
voor de gehele tafel.*

## À la carte

**STEAK TARTAAR** 25 | 35\*  
Oester | Mierikswortel | Lavas | Kappertjes  
*Kaviaar supplement: 25 (10 gram)*

**HAMACHI** 26  
Koolrabi | Radijs | Wasabi | Adachi

**COQUILLE SAINT JACQUES** 30  
Bloemkool | Ossenstaart | Oloroso  
*Verse truffel supplement: 15*

**GEBAKKEN EENDENLEVER** 28  
Brioche | Rode biet | Zilver ui | Verjus

**KREEFT** 32 | 42\*  
Kalfszwezerik | Peterseliewortel | Palmkool

**TARBOT** 60\*  
Truffel | Bloemkool | Codium | Witte wijn

**ZEEBAARS IN ZOUTKORST** 90\*  
*(Per 2 personen; 30 minuten bereidingstijd)*  
Bospeen | Venkel | Kokkels | Kurozu-Vermont

**WAGYU** 95\*  
Wagyu A4 | 100 gram  
Knolselderij | Groene asperge | Champignon | Bordelaise

*\* Als hoofdgerecht*

## Zoet & Hartig

**VALRHONA CHOCOLADE** 18  
Mokka | Bloedsinaasappel | Duindoornbes

**EARL GREY** 15  
Bergamot | Amandel | Herbs

**KAASSELECTIE** 18  
Kaasselectie van Fromagerie L'Amuse in IJmuiden  
*Coup de coeur du sommelier*

### CHEF'S TABLE ERVARING

Gezelschappen tot 6 personen kunnen zich bij de keuken brigade voegen en dineren aan de speciale **Chef's Table**. U zit letterlijk in het **hart van de keuken**, waar u getuige bent van team spirit, hitte en humor, direct aan de werkbank waar de chefs de gerechten maken en waar u kunt genieten van **6 gangen!** Interesse? Vraag ons team gerust naar de mogelijkheden en een beschikbare datum.