

Bridges

“Vis behoort driemaal te zwemmen:

eerst in de zee,

dan in de boter

en tenslotte in goede wijn”

- Jonathan Swift -

@bridgesamsterdam



Wilt u voor ons op Tripadvisor schrijven?



Menu du Chef

Geselecteerd door Raoul Meuwese

Coquille

Pompoen | Koolrabi | Vandouvan | Macademia

Langoustine

Eendenlever | Knolselderij | Granny Smith | Dashi

Kaviaar Perle Imperial

Aardappel | Crème fraîche | Bieslook

Schol

Mossel | Jonge prei | Venkel | Saffraan

Runderhaas

Groene asperge | Pistache | Bottarga | Herve
Wagyu A4 in plaats van runderhaas €45 supplement

Eendenlever

Appel | Brioche | Chocolade | Whisky

Kers

Pure chocolade | Pistache | Sinaasappel
Kaas in plaats van dessert €5 supplement

7 gangen €105 | 6 gangen €89 *zonder eendenlever* | 5 gangen €79 *zonder eendenlever & kaviaar*

Bridges Experience

Ga 'all the way' en ervaar Bridges zoals wij het voor ogen hebben.
We serveren u een 6 of 7 gangen Menu du Chef met daarbij zorgvuldig geselecteerde wijnen,
Tafelwater en koffie of thee met friandises.

7 gangen Bridges Experience €175

6 gangen Bridges Experience €149

Prestige Bridges Experience

Voor de echte wijnliefhebber hebben wij de Prestige Bridges Experience gecreëerd. Het Menu du Chef wordt begeleid door de meest exclusieve wijnen, die geserveerd worden met behulp van de Coravin wijnopener.

7 gangen Prestige Bridges Experience €225

6 gangen Prestige Bridges Experience €195

Wijn arrangement

Onze sommelier schenkt graag bijpassende wijnen bij elke gang.

7 glazen €67

6 glazen €57

5 glazen €47

Vanaf 7 personen is het enkel mogelijk het Menu du Chef voor het gehele gezelschap te bestellen.

Heeft u een allergie, eet- of dieetwens? Ons team bespreekt met u graag de mogelijkheden.

Lunch Menu du Chef

Geselecteerd door Raoul Meuwese

Coquille

Pompoen | Koolrabi | Vandouvan | Macademia

Schol

Mossel | Jonge prei | Venkel | Saffraan

Runderhaas

Groene asperge | Bottarga | Herve

Wagyu A4 in plaats van runderhaas €45 supplement

Kers

Pure chocolade | Pistache | Sinaasappel

Kaas in plaats van dessert €5 supplement

4 gangen €55 | 3 gangen €45 *zonder runderhaas* | 2 gangen €39 *zonder runderhaas & framboos*

Onze sommelier schenkt graag bijpassende wijnen bij elke gang:

4 glazen €37

3 glazen €27

2 glazen €17

Oesters en kaviaar

Signatuur oester €10

Bereiding van de Marennes d'Oléron oester

Rode biet | Mierikswortel | Treviso tardivo | Zuurdesem

David Hervé Marennes €6 PER STUK

Marennes d'Oléron, Frankrijk

Kaviaar Perle Imperial 30, 50 OF 100 GRAM

€70, €100 of €200

Geserveerd met traditioneel garnituur

À la carte

Coquille €30

Pompoen | Koolrabi | Vandouvan | Macademia

Langoustine €34

Eendenlever | Knolselderij | Granny Smith | Dashi

Kaviaar Perle Imperial €37

Aardappel | Crème fraîche | Bieslook

Schol €28 | €34

Mossel | Jonge prei | Venkel | Saffraan

Runderhaas €42

Groene asperge | Pistache | Bottarga | Herve

Wagyu A4 €95 per 100 gram

Knolselderij | Groene asperge | Champignon | Lavas

Kers €15

Pure chocolade | Pistache | Sinaasappel

Framboos €15

Yuzu | Vlierbloesem | Oxalis

Eendenlever €28

Appel | Brioche | Chocolade | Whisky

Kaasselectie €18

Kaasselectie van Fromagerie L'Amuse in IJmuiden

Vanaf 7 personen is het enkel mogelijk het Menu du Chef voor het gehele gezelschap te bestellen. Heeft u een allergie, eet- of dieetwens? Ons team bespreekt met u graag de mogelijkheden.