

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 | Umeboshi | Macadamia

Langoustine

Eendenlever | Knolselderij | Granny Smith | Dashi

Kaviaar Perle Imperial

Aardappel | Crème fraîche | Bieslook

Heilbot

Bloemkool | Cantharellen | Hazelnoot | Jus Bécasse

Hertenkalf

Peterseliewortel | Champignon | Lange peper | Chartreuse

Wagyu A4 in plaats van hertenkalf €45 supplement

Eendenlever

Appel | Brioche | Chocolade | Whisky

Kers

Pure chocolade | Pistache | Oriental sencha

Kaas in plaats van kers €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 | Umeboshi | Macadamia

Heilbot

Bloemkool | Cantharellen | Hazelnoot | Jus Bécasse

Hertenkalf

Peterseliewortel | Champignon | Lange peper | Chartreuse

Wagyu A4 in plaats van hertenkalf €45 supplement

Kers

Pure chocolade | Pistache | Oriental sencha

Kaas in plaats van kers €5 supplement

4 gangen €55 | 3 gangen €45 *zonder Hertenkalf* | 2 gangen €39 *zonder Hertenkalf & kers*

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 | Umeboshi | Macadamia

Langoustine €34

Eendenlever | Knolselderij | Granny Smith | Dashi

Kaviaar Perle Imperial €37

Aardappel | Crème fraîche | Bieslook

Heilbot €32 | €48

Bloemkool | Cantharellen | Hazelnoot | Jus Bécasse

Hertenkalf €42

Peterseliewortel | Champignon | Lange peper | Chartreuse

Wagyu A4 €95 per 100 gram

Knolselderij | Groene asperge | Champignon | Lavas

Eendenlever €28

Appel | Brioche | Chocolade | Whisky

Framboos €15

Yuzu | Vlierbloesem | Oxalis

Kers €15

Pure chocolade | Pistache | Oriental sencha

Kaasselectie €18

Kaasselectie van Fromagerie L'Amuse in IJmuiden