

# 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

## Hamachi

Mosselen | Mole Verde | Radijs

## Langoustine

Eendenlever | Knolselderij | Granny Smith | Dashi

## Kaviaar Perle Imperial

Aardappel | Crème fraîche | Bieslook

## Heilbot

Bloemkool | Cantharellen | Jus Bécasse

## Hertenkalf

Pastinaak | Champignon | Kool | Chartreuse

Wagyu A4 in plaats van hertenkalf €45 supplement

## Eendenlever

Brioche | Chocolade | Whisky

## Schone van Boskoop

Beurre Noisette | Amandel | Honing | Verjus

Kaas in plaats van Schone van Boskoop €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

## Hamachi

Mosselen | Mole Verde | Radijs

## Heilbot

Bloemkool | Cantharellen | Jus Bécasse

## Hertenkalf

Pastinaak | Champignon | Kool | Chartreuse

Wagyu A4 in plaats van hertenkalf €45 supplement

## Schone van Boskoop

Beurre Noisette | Amandel | Honing | Verjus

Kaas in plaats van Schone van Boskoop €5 supplement

4 gangen €55 | 3 gangen €45 *zonder Hertenkalf* | 2 gangen €39 *zonder Hertenkalf & Schone van Boskoop*

Onze sommelier schenkt graag bijpassende wijnen bij elke gang:

4 glazen €37

3 glazen €27

2 glazen €17

# Oesters en kaviaar

## Signatuur oester €14

Bereiding van de Zeeuwse platte oester

Rode biet | Mierikswortel | Zuurdesem

## David Hervé Marennes €6 <sup>PER STUK</sup>

Marennes d'Oléron, Frankrijk

## Zeeuwse platte oester €7 <sup>PER STUK</sup>

Yerseke, Nederland

## Kaviaar Perle Imperial <sup>30, 50 OF 100 GRAM</sup>

€70, €100 of €200

# À la carte

## **Hamachi** €30

Mosselen | Mole Verde | Radijs

## **Langoustine** €34

Eendenlever | Knolselderij | Granny Smith | Dashi

## **Kaviaar Perle Imperial** €37

Aardappel | Crème fraîche | Bieslook

## **Heilbot** €32 | €48

Bloemkool | Cantharellen | Jus Bécasse

## **Hertenkalf** €42

Pastinaak | Champignon | Kool | Chartreuse

## **Wagyu A4** €95 per 100 gram

Knolselderij | Groene asperge | Champignon | Lavas

## **Eendenlever** €28

Brioche | Chocolade | Whisky

## **Kers** €15

Pure chocolade | Pistache | Oriental Sencha

## **Schone van Boskoop** €15

Beurre Noisette | Amandel | Honing | Verjus

## **Kaasselectie** €18

Kaasselectie van Fromagerie L'Amuse in IJmuiden