**THE WINEKITCHEN AT HOME**

WIST U DAT U THUIS OOK KUNT GENIETEN VAN ONZE

WIJNEN,
DELICATESSEN,
HET BROOD VAN HET VLAAMSCH BROODHUYS
&
DE KAZEN VAN BOURGONDISCH LIFESTYLE.

DEZE KUNT U VINDEN IN HET OUDE DORP BIJ ONZE WINKEL :

**THE WINEKITCHEN AT HOME,** STATIONSSTRAAT 16, AMSTELVEEN.
www.thewinekitchenathome.nl

## **OESTERS** naturel

| | | |
|---|---|---|
| Ierse Oisri Oesters | 2 st | 7.5 |
| Oesters van het Seizoen | 2 st | 10.8 |
| Gillardeau Oesters | 2 st | 12 |
| Oester Plateau<br>Combinatie van bovenstaande oesters | 6 st / 12 st | 30 / 55 |

*Philipponnat Royale Réserve Brut – Champagne – Frankrijk 17*

## **OESTERS** bereidingen

| | | |
|---|---|---|
| Ierse Oisri Oesters<br>Koude Bereiding – Tomasu Sojasaus – Krokante Ui – Bieslook | 2 st | 10 |
| Ierse Oisri Oesters<br>Koude Bereiding – Tomaat – Borage – Peterselie | 2 st | 10 |

## **KAVIAAR** House of Caviar 'Baeri Classic'

| | | |
|---|---|---|
| 10 | gram | 37.50 |
| 30 | gram | 85 |

Blini – Crème Fraiche – Bieslook - Ei

WIJ GAAN ER VANUIT DAT U BIJ ONS UIT ETEN BENT EN OP UW GEMAK WILT GENIETEN. MOCHT U WAT SNELLER EEN HAPJE WILLEN ETEN OF OM EEN BEPAALDE TIJD KLAAR WILLEN ZIJN DAN IS DAT GEEN PROBLEEM, MAAR DAN HOREN WIJ DAT GRAAG VAN U.

**Heeft u allergieën laat dit ons a.u.b. weten**

# FRUITS DE MER

**Fruits de Mer at Sea** ( Per **2** Personen ) 90

Ierse Oisri Oesters 2st – Oesters van het Seizoen 2st - Gemarineerde Coquilles 2st
Argentijnse Gamba's 4st - Gamba Cakes 2st - Mossel - Vongole – Kokkel
Blikje Ortiz Sardines - Cocktailsaus – Citroen Aioli

*Pinot Bianco – Alto Adige – Italië 10.4*

**Supplementen :**

| | | |
|---|---|---|
| - Kreeft | Half / Heel | 27.5 / 55 |
| - Kaviaar | 10 gram / 30 gram | 30 / 75 |

## **KREEFT** koud & warm

**Koude Kreeft** Half / Heel 37.5 / 75

*Keuze Uit :*
*Frites met Mayonaise* **of** *Gestoofde Kriel met Bieslook & Roomboter*
*Frisse Salade* **of** *Gepofte Groenten*

*Martin Codax Albariño – Rías Baixas – Spanje 9.2*

**Warme Kreeft** Half / Heel 37.5 / 75

*Keuze Uit :*
*Frites met Mayonaise* **of** *Gestoofde Kriel met Bieslook & Roomboter*
*Frisse Salade* **of** *Gepofte Groenten*

*Coppola Chardonnay – Californië – USA 13*

WIJ GAAN ER VANUIT DAT U BIJ ONS UIT ETEN BENT EN OP UW GEMAK WILT GENIETEN. MOCHT U WAT SNELLER EEN HAPJE WILLEN ETEN OF OM EEN BEPAALDE TIJD KLAAR WILLEN ZIJN DAN IS DAT GEEN PROBLEEM, MAAR DAN HOREN WIJ DAT GRAAG VAN U.

**Heeft u allergieën laat dit ons a.u.b. weten**

## BROODPLANKJE

| | | |
|---|---|---|
| Brood met Olijfolie - Gezouten Boter – ZeeZout | 2 Pers | 3.50 |
| | 4 Pers | 7.00 |
| Brood met Olijfolie - Gezouten Boter – ZeeZout – Citroen Aioli Ansjovis Hummus – Kruidenboter | | 8.50 |

## VOORGERECHTEN

**Gerookte Zalm à la Minute** 17.5
Blini – Créme Fraîche – Haring Kaviaar
*Dumanet Chardonnay – Languedoc- Rousillion – Frankrijk 7.8*

**Salade at Sea** 19.95
Warm Gerookte Zalm – Avocado - Romaine Sla - Krokante Kappers
Bieslook Dressing – Zongedroogde Tomaat - Gekookt Ei - Pittenmix
*Coppola Chardonnay – Californië – USA 13*

**Garnalen Cocktail at Sea** 18.5
Hollandse Garnalen – Avocado – Botersla
*Dumanet Chardonnay – Languedoc- Rousillion – Frankrijk 7.8*

**Steak Tartaar** 18.5
Belgisch Wit-Blauw Rund – Brioche – Krokant Ei – Kervel
**Supplement Kaviaar** 10 gram / 30 gram 30 / 75
*Bis by Biscaye Pinot Noir – Languedoc- Rousillion – Frankrijk 7.6*

**Burrata** (V) 16.3
Perzik – Pesto – Pijnboompitten – Basilicum
*Conde Valdemar Rioja Blanco – Rioja – Spanje 8.2*

## THE WINEKITCHEN AT SEA 'KLASSIEKERS'

**Papadum Tonijn** 18.5
Gemarineerde Tonijn – Hoisin – Papadum - Wasabi Mayonaise – Komkommer Sesamzaad
*Les Petites Cabanes Viognier - Pays d'Oc – Frankrijk 6.8*

**Brioche Paling & Kreeft** 24.95
Gemarineerde Kreeft – Gelakte Paling – Bieslook Emulsie - Brioche
*Viognier – Rhône – Frankrijk 11*

**Bisque van Kreeft** 19
Kreeft – Bisqueschuim
**Supplement** Halve Kreeft 27.5
*Dumanet Chardonnay – Languedoc- Rousillion – Frankrijk 7.8*

WIJ GAAN ER VANUIT DAT U BIJ ONS UIT ETEN BENT EN OP UW GEMAK WILT GENIETEN. MOCHT U WAT SNELLER EEN HAPJE WILLEN ETEN OF OM EEN BEPAALDE TIJD KLAAR WILLEN ZIJN DAN IS DAT GEEN PROBLEEM, MAAR DAN HOREN WIJ DAT GRAAG VAN U.

**Heeft u allergieën laat dit ons a.u.b. weten**

## **HOOFDGERECHTEN** vis

**Spaghettini & Inktvis van de BBQ** 27.5
Spaghettini - BBQ inktvis – Mascarpone – Zalm en Haring Kaviaar
*Pinot Bianco – Alto Adige – Italië 10.4*

**Kabeljauw Loin** 32.5
Gebakken Kabeljauw - Sugar snap – Peul – Venkel - Kriel - Langoustine saus
*Conde Valdemar Rioja Blanco – Rioja – Spanje 8.2*

**Zeebaars** 30
Gevlinderde Zeebaars – Zeekraal – Zomergroenten - Sjalot – Saus van Schelpdieren
*Pinot Bianco – Alto Adige – Italië 10.4*

**Sardines van de BBQ** 25
Gevlinderde Sardines – Olijfolie – Tomaat – Aubergine - Rode Ui –
Gezouten Citroen – Toast
*Dumanet Chardonnay – Languedoc- Rousillion – Frankrijk 7.8*

**Vegetarische Tartelette** 26.5
Groene Asperge - Zachte Geitenkaas
*Viognier – Rhône – Frankrijk 11*

**Gebakken Noordzeetong met Botersaus** 62.5
*Keuze uit : Frites met Mayonaise* **of** *Gestoofde Kriel met Bieslook & Roomboter*
*Frisse Salade* **of** *Gepofte Groenten*
*Coppola Chardonnay – Californië – USA 13*

## **HOOFDGERECHT** vlees

**Entrecote 250 gram van de BBQ** met Beurre Café de Paris 33
*Keuze uit : Frites met Mayonaise* **of** *Gestoofde Kriel met Bieslook & Roomboter*
*Frisse Salade* **of** *Gepofte Groenten*
*La Posta Malbec – Mendoza – Argentinië 8.60*

**Steak Tartaar 180 gram** 31.5
Tartaar van Belgisch Wit-Blauw Rund – Brioche – Krokant Ei – Kervel – Frites met Mayonaise
**Supplement " *SURF* " *Gamba*** 3 st 6.5
*Bis by Biscaye Pinot Noir – Languedoc- Rousillion – Frankrijk 7.6*

## BIJGERECHTEN

- Frites met Mayonaise 5.5
- Gestoofde Kriel met Bieslook & Roomboter 5.5
- Little Gem Sla van de BBQ - Ansjovis 5.5
- Gepofte Groenten mix 6.5

WIJ GAAN ER VANUIT DAT U BIJ ONS UIT ETEN BENT EN OP UW GEMAK WILT GENIETEN. MOCHT U WAT SNELLER EEN HAPJE WILLEN ETEN OF OM EEN BEPAALDE TIJD KLAAR WILLEN ZIJN DAN IS DAT GEEN PROBLEEM, MAAR DAN HOREN WIJ DAT GRAAG VAN U.

**Heeft u allergieën laat dit ons a.u.b. weten**

# MAANDMENU VAN DE CHEF

The WineKitchen at Sea serveert uitsluitend verse Vis, Schaal - & Schelpdieren passend in het seizoen.

De bediening vertelt U graag het **Chefs Menu** van vandaag.

**3 Gangen Menu** 57
Voorgerecht – Hoofdgerecht – Nagerecht

**3 Gangen Menu Plus** 62.9
Voorgerecht – Tussengerecht – Hoofdgerecht

**4 Gangen Menu** 72
Voorgerecht – Tussengerecht – Hoofdgerecht - Nagerecht

**5 Gangen Menu** 80
Voorgerecht – Tussengerecht – Hoofdgerecht – Kaas - Nagerecht

---

**Kaasplankje** 3 soorten kaas van Bourgondisch Lifestyle in plaats van dessert
**Supplement** 5

**Bij het Menu serveren wij, indien U dat wenst, met plezier bijpassende wijnen**

WIJ GAAN ER VANUIT DAT U BIJ ONS UIT ETEN BENT EN OP UW GEMAK WILT GENIETEN. MOCHT U WAT SNELLER EEN HAPJE WILLEN ETEN OF OM EEN BEPAALDE TIJD KLAAR WILLEN ZIJN DAN IS DAT GEEN PROBLEEM, MAAR DAN HOREN WIJ DAT GRAAG VAN U.

**Heeft u allergieën laat dit ons a.u.b. weten**

# NAGERECHTEN

**Dame Blanche** 10.5
Vanille IJs – warme Chocolade Saus - Chocolade Crumble
*Rivesaltes Ambre – Roussillon – Zuid Frankrijk*

**Rabarbertaartje at Sea** 12.5
Frambozen Sorbet - Framboos
*Elysium Black Muscat – Californië – VS*

**Mango & Passievrucht** 10.5
Cremeux van Mango - Passievrucht Vinaigrette - IJs van Yoghurt - Meringue
*Jose Pariente – Rueda – Spanje*

**Kaasplankje** van Bourgondisch Lifestyle 3 srt 11.25
5 srt 18.75

*Ruby of Tawny Port*

**Handgemaakte BonBons** van Smit's Delicious_ 4 st 8
Geserveerd in Luxe BonBonBox

# DESSERT WIJNEN

| | |
|---|---|
| José Pariente Sauvignon Blanc – *RUEDA – SPANJE* | 7.5 |
| Sauternes – *BORDEAUX – FRANKRIJK* | 9 |
| Elysium Black Muscat – *CALIFORNIË – VS* | 7.5 |
| Pineau des Charantes Rouge – *FRANKRIJK* | 6 |
| Rivesaltes Ambre – *ROUSSILLLON - ZUID FRANKRIJK* | 7.5 |
| Pedro Ximénez – *JÉREZ – SPANJE* | 7.5 |

WIJ GAAN ER VANUIT DAT U BIJ ONS UIT ETEN BENT EN OP UW GEMAK WILT GENIETEN. MOCHT U WAT SNELLER EEN HAPJE WILLEN ETEN OF OM EEN BEPAALDE TIJD KLAAR WILLEN ZIJN DAN IS DAT GEEN PROBLEEM, MAAR DAN HOREN WIJ DAT GRAAG VAN U.

**Heeft u allergieën laat dit ons a.u.b. weten**

## KOFFIE & THEE

| | | | |
|---|---|---|---|
| Koffie | 3.5 | Dubbele Espresso | 5 |
| Espresso | 3.5 | Espresso Macchiato | 3.8 |
| Cappuccino | 4 | Flat White | 5 |
| Latte Macchiato | 4.5 | | |
| Thee | 3.5 | Verse Munt Thee | 4.5 |
| Verse Gember Thee | 4.5 | | |

## KOFFIE specials

| | | | |
|---|---|---|---|
| Espresso Martini | 11.5 | Scottish Coffee Drambuie | 9.5 |
| French Coffee | 9.5 | Italian Coffee | 9.5 |
| Spanish Coffee | 9.5 | Irish Coffee | 9.5 |

## PORT

| | | | |
|---|---|---|---|
| White Port | 6.5 | Ruby Port | 6.5 |
| Tawny Port | 6.5 | LBV Port | 8 |
| Vintage Port 2013 | 12.5 | | |

## LIKEUREN

| | | | |
|---|---|---|---|
| Baileys | 6.5 | Frangelico | 6 |
| Cointreau | 8 | Kahlua | 6.5 |
| Amaretto | 6.5 | Licor 43 | 7 |
| Grand Marnier | 6.5 | Tia Maria | 6.5 |
| Drambuie | 6.5 | | |
| Zest Limoncello | 7 | | |

## DIGESTIEVEN

| | | |
|---|---|---|
| Glenfiddich Single Malt | 12yrs | 7 |
| Oban Single Malt | 14yrs | 11 |
| Laphroaig Single Malt | 10yrs | 9 |
| Hibiki - Harmony Whisky | Japan | 19 |
| Chateau Montifaud Cognac | | 8 |
| Calvados | | 7.5 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Grappa Sarpa di Poli | 7 | Grappa Moscato | 6 |
| Grappa Traminer | 7 | Grappa Merlot | 7 |
| Grappa Pinot | 7 | | |

WIJ GAAN ER VANUIT DAT U BIJ ONS UIT ETEN BENT EN OP UW GEMAK WILT GENIETEN. MOCHT U WAT SNELLER EEN HAPJE WILLEN ETEN OF OM EEN BEPAALDE TIJD KLAAR WILLEN ZIJN DAN IS DAT GEEN PROBLEEM, MAAR DAN HOREN WIJ DAT GRAAG VAN U.

**Heeft u allergieën laat dit ons a.u.b. weten**