

starters

Tuna Tuxedo (H) *Chef's signature dish*

geschroeide tonijn, sesam, maanzaad, gember, soja
seared tuna, sesame, poppy seed, ginger soy

17

Shiny Pearls

oesters, half dozijn fines de claires, naturel
oysters, half a dozen fines de claires, natural

20

Salmon Shapes

à la minute gerookte zalm met parfum van Jack Daniels, witte druiven, bleekselderij, crème van moutarde de violet
smoked salmon à la minute with a hint of Jack Daniels, white grapes, celery, cream of moutarde de violette

16

Twisted

cannaroni van carpaccio, rucola, eendenlever, aceto balsamico, krokante focaccia
carpaccio cannaroni, rocket, duck liver, aceto vinegar and crispy focaccia

16

Ibérico

Pata Negra, krokante zwezerik, gemarineerde vijgen, citrus, gekarameliseerde walnoten
Iberico ham, crispy sweetbreads, marinated figs, citrusfruit, caramelized walnuts

20

Purple Flavours (V)

dungesneden rode biet, geitenkaas, Granny Smith appel, vinaigrette van Pedro Ximénez sherry en appelazijn
thinly sliced beetroot, goatcheese, Granny Smith apple, Pedro Ximénez sherry and apple cider vinaigrette

15

soups

Lobster Tub (H) *Chef's signature dish*

kreeftenbouillon, saffraan, venkel, mosselen, Canadese kreeft
lobster broth, saffron, fennel, clams, Canadian lobster

13

Nr. 42

Tom Kha Kai, oosterse gevogeltebouillon, maiskip, kokosmelk, glasnoedels, rode peper, paksoi, shiitake
Tom Kha Kai, oriental chicken broth, corn-fed chicken, coconut milk, glass noodles, red pepper, bok choy, shiitake

9

Cucurbita Pepo (V)

pompoensoep, zwarte linzen, kruidenroomkaas, bieslook
pumpkin soup, black lentils, herbed creamcheese, chives

9

entremets

Veal Felicity

gestoofde kalfssukade, aardappel mousseline, eendenlever, schuimige saus van truffel
braised veal, potato mousseline, duck liver, foam of truffle sauce

16

St. Jacob (H) *Chef's signature dish*

geroosterde coquilles, pastinaak puree, witte chocolade, spek, schuimige saus van hazelnoot
roasted scallops, parsnip purée, white chocolate, bacon, frothy hazelnut sauce

15

mains

Starducks

gebraden eendenborst, pompoenpoffertjes, schorseneren, cranberrysaus
roasted duck breast, pumpkin pancakes, salsify, cranberry sauce

24

New Classic *Chef's signature dish*

ossenhaas, gratin van aardappel en ui, romanesco, saus en stroop van Barolo
tenderloin, potato and onion gratin, romanesco, Barolo sauce and syrup

170 g 26
340 g 36

Morinadae (H)

gebakken zeebaarsfilet, quinoa, spinazie, lauw-warme vinaigrette van bospeen en steranijs
fried seabassfilet, quinoa, spinach, lukewarm carrot and star anise vinaigrette

22

Serious Shrimps

gewokte gamba's, tuinkruiden risotto, spinazie, schuimige saus van schaaldieren
stir-fried prawns, garden herb risotto, spinach, frothy shellfish sauce

23

Melanzane (V)

italiaanse ovenschotel, aubergine, tomaat, mozzarella, rucola
italian casserole, eggplant, tomato, mozzarella, rocket

20

V - Vegetarisch / Vegetarian speciality

H - Gezondste keuze / Healthiest option

Heeft u een allergie? Laat het ons weten.
Please notify us if you have any food allergies.

THE PENTHOUSE

restaurant · sky bar · business suites



thepenthouse.nl