

classic selections

Sea Rose (H)

geroosterde zalm, salade van mango en zeekraal, mierikswortelcrème
roasted salmon, mango and samphire salad, horseradish cream

Tartare Classique

klassiek aangemaakte steak tartaar
classic steak tartare

Red & White (V)

carpaccio van coeur de boeuf tomaat, burrata, pijnboompit, krokante basilicum
coeur de boeuf tomato capaccio, burrata, pine kernel, crisp basil

Seasonal Special (V)

specialiteit van onze Chef: soep van seizoensspecialiteiten
Chef's special: seasonal selection of soup

Sabor de Mar (H)

gegrilde zeebaars, citroen risotto, spinazie, antiboise
grilled sea bass, lemon risotto, spinach, antiboise

Penthouse Steak

steak van het Hereford rund of ossenhaas *), bospaddenstoelen, groene asperges, truffelgratin, eigen jus
*Hereford steak or tenderloin *), mushrooms, green asparagus, truffle gratin, gravy*

Italian Greens (V)

gevulde ravioli met artisjok, schuimige saus van pecorino
artichoke stuffed ravioli, frothy pecorino sauce

Sweet & Sour

marbré van chocolade en citrusgelei, witte chocolademousse, passievruchtensorbet
chocolate and citrus jelly marbré, white chocolate mousse, passion fruit sorbet

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.

3 gangen 3 courses

4 gangen 4 courses

42

52

*) supplement Ossenhaas / Sirloin 5

THE PENTHOUSE

restaurant · sky bar · business suites



classic selections

thepenthouse.nl