

Bites & Beverages

Afternoon Bites for 2 (15:00-18:00hrs)	€
Nachos, Guacamole, Tomaat, gegrilde kaas	6,-
Kaas & vlees plateau, mosterd	10,-
Proeverij van Bitterballen garnalen (2), veggie (2) en rundvlees (2)	8,-
Soft Drinks & Bieren	
Coca - Cola, Coca - Cola Zero, Fanta Orange, Fanta Cassis, Ice Tea Sparkling, Ice Tea Green	3,75
Indian Tonic, Elderflower Tonic, Bitter Lemon, Apple Juice, Orange Juice	4,-
Vivreau Still, Sparkling (<i>large</i>)	6,-
Peroni, Peroni Chill Lemon, Peroni 0.0%	4,50
The Penthouse Huiswijnen	
Palombe Blanc <i>Sauvignon Blanc</i>	25,-
Palombe Rouge <i>Carignan</i>	25,-
Selections Wit & Rosé	
Cordier Le Petit Baron Rosé 2019, <i>Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon/Merlot, Frankrijk</i>	30
Vicente Gandia Nebla 2019, <i>Verdejo, Spanje</i>	32.50
Pasqua Colori di Italia Soave 2018, <i>Garganega, Italië</i>	35
The Young Airhawk, <i>Sauvignon Blanc, Zuid Afrika</i>	42.50
Selections Rood	
Verema Crianza 2017, <i>Tempranillo, Spanje</i>	30
Pasqua Passimento Rosso 2017, <i>Corvina/Croatina/Merlot, Italië</i>	33.5
Cordier Le Petit Baron Bordeaux 2018, <i>Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon/Merlot, Frankrijk</i>	35
Chiloé Réserve 2017, <i>Carmenère, Chili</i>	42.5
Sparkling	
Champagne Taittinger	69,- / 37,50
Cava Musa	34,- / 17,50

The Penthouse Selections

Entrée

Voorjaarssalade met met tataki van pompoen,
spicy pompoenjam, gemarineerde groente,
cress en Yuzudressing
*Wijnsuggestie: Borgo Conventi 2017,
Friulano, Italië €37,50*

Entremet

Schuimige aardappelsoep van de Eigenheimers
met verse truffel

Pièce

Medaillons van gegrilde knolselderij,
crème van knolselderij en zwarte knoflook,
gefrituurde knolselderij met Râs al hânout,
gewelde mosterdzaadjes
*Wijnsuggestie: Henry Fessy Fleurie Beaujolais 2015,
Gamay, Frankrijk €37,50*

Dessert

Tartelette met kokosbiscuit, ananascompote,
crème van passievrucht,
chocolademousse

Op tafel als welkom:

Burrata, knoflook kruiden crostini

Feeling special? Upgrade uw menu!

Halve dozijn fine Claire oesters €17,50



06 - 1375 9892



menu