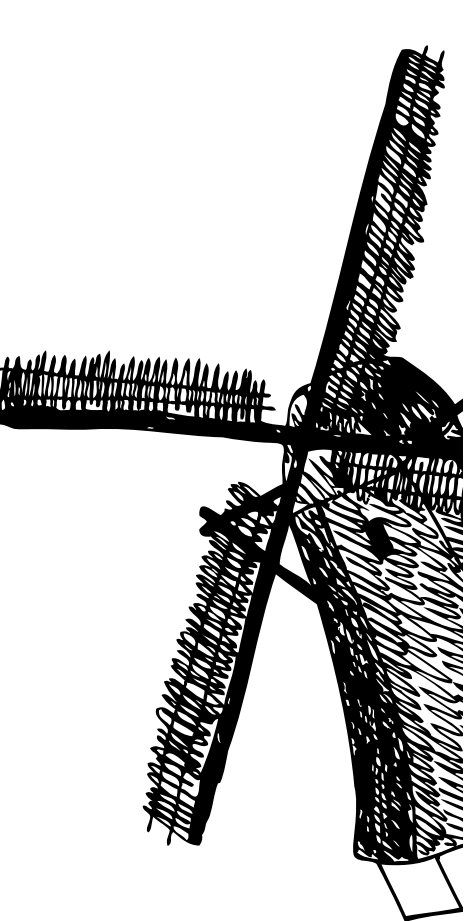
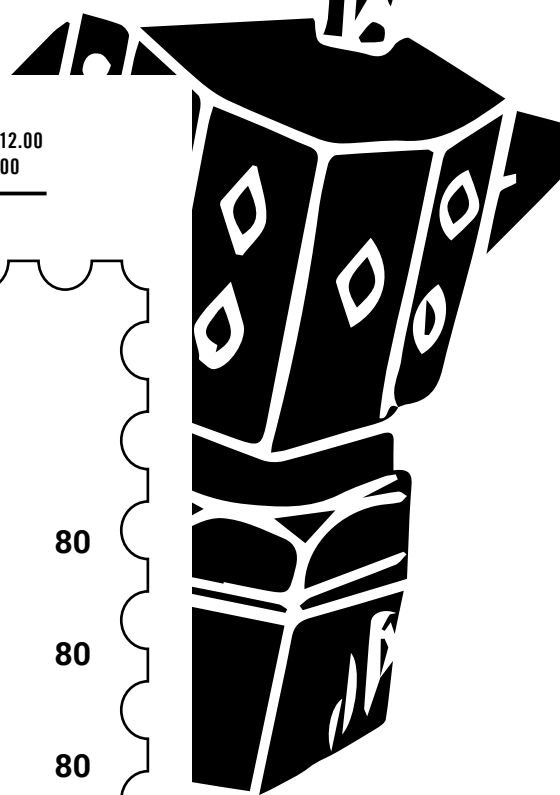




СНІДАНКИ

ПО БУДНЯХ: 10.00-12.00
ВИХІДНІ: 10.00-15.00



Пофертьєс – традиційні амстердамські маленькі оладки

З домашньою солоною карамеллю (150/30) 80

З карамелізованими фруктами (200) 80

З шоколадним соусом та маршмеллоу (170) 80

З цукровою пудрою та вершковим маслом (180) 60

Вівсяна каша на мигдально-кокосовому молоці з насінням чіа, медом та варенням із шишок (200) 85

Сирники зі сметаною та домашнім варенням (150/30/30) 85

Англійський сніданок – яєчня з двох яєць, ковбаска, печені томати, тушкована квасоля, салат айсберг та тост з білого хліба (380) 135

Паста з омлету зі слабосолоним лососем. Подаємо з ніжним соусом зі свіжих томатів (200/30) 120

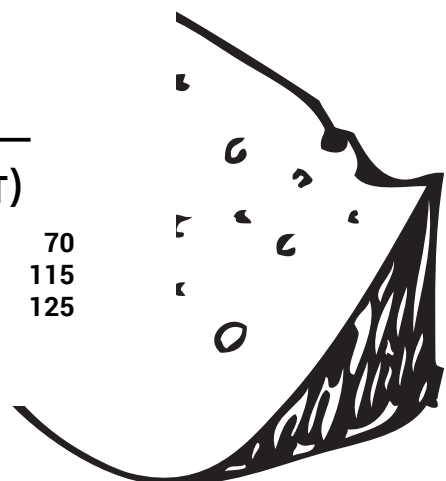
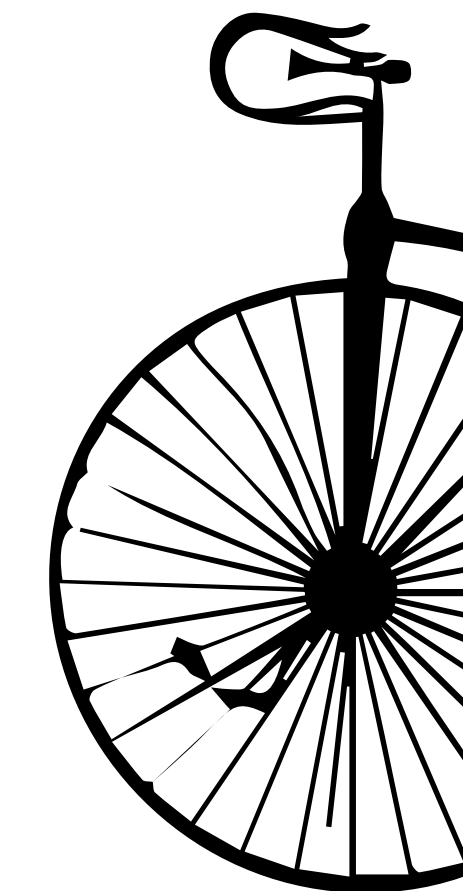
Дівоча забаганка – яйця запечені з в'яленими томатами, шпинатом, фетою та моцарелою. Подаємо зі сморябродом з авокадо (200/30) 120

ПОРЦІЇ ЗАДОВОЛЕННЯ З СОБОЮ

КАВА СВІЖООБСМАЖЕНА (125 г)

COLOMBIA
ETHIOPIA
KENYA

70
115
125



ХОЛОДНІ СТАРТЕРИ

Таріль намазок: паштет із копченої скумбрії, джем із копченої грудинки, форшмак та ікра оселедця (120/80)

Паштет із копченої скумбрії, подаємо з грінками (110/45)

Крем-брюле із печінки кролика з карамельною чорничною скоринкою (120/40)

Форшмак з грінками із бородинського хліба та шматочками яблук (120/60/20)

Тартар з оселедця з томатами у солодкому маринаді (180)

Канапки з дуже ікорним маслом (120)

Товстенькі шпроти власного виробництва (100/20/25)

Сет хумусів: хумус з копченою паприкою та в'яленими томатами, хумус з сиром фета та хумус з сочевиці з гливами (220)

В'ялене м'ясо власного виробництва (100/50)

ГАРЯЧІ СТАРТЕРИ

Баклажани у глазурі світ-чілі з йогуртовим соусом з тхіною (100/30)

Горщик з рапанами у вершковому соусі або у винному з томатами та часником (230/40)

Смажені сирні спрінгроли з кінзою, м'ятою та базиліком. Подаємо з обліпиховим соусом (150/30)

Смажені креветки на овочевій подушці (150)

Запечені мідії з соусом «рокфор» (250/50)

Деруни? Ні, в нас шведські рагмунки з маринованими гливами, тартаром з оселедця та сметаною (300)

Курячі крильця у соусі BBQ (230)

105

85

130

89

95

85

85

105

160

85

170

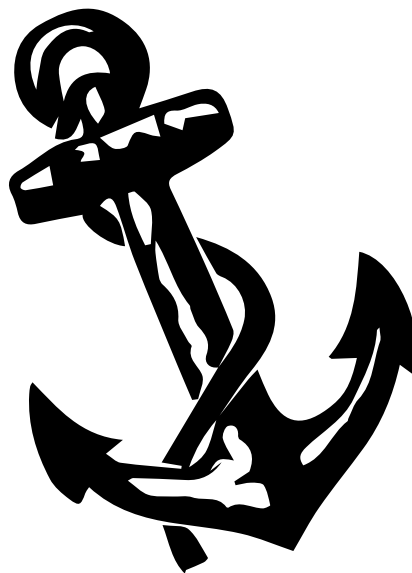
133

214

220

98

98



ГОЛЛАНДСЬКІ ЗАКУСКИ

I am Оселедець. Оселедець в трьох видах маринаду: буряковий з хріном, пряний та винний. Подаємо з грінками, смаженою картоплею та солоними огірками (420)

135

Danish, not Dutch! Сет датських оселедців в трьох маринадах: гірчичний, лимонно-яблучний і вершково-томатний. Подаємо з грінками, відвареною картоплею, огірками та зеленою цибулею (300)

135

Голландський Сендвіч – оселедець з солоними огірками, цибулею, в білій булці та з соусом тартар (200)

92

Амстердамська фрі №13 (150)

50

Біттерболлени. Традиційні голландські кульки з рубленої томленої телятини. Подаємо з гірчицею (120/30)

93

Хрусткі сирні кульки, паніровані в кукурудзяних пластівцях. Подаємо з журавлиним соусом (120/30)

93

Крокети з креветками в соусі бешамель. Подаємо з манго-чілі соусом (120/30)

135

Крокети з нутом та кінзою. Подаємо з устричним соусом (120/30)

70

Мікс крокетів. Подаємо з гірчицею та соусом манго-чілі (160/30/30)

147

Кіббелінг. Філе білої риби у пивному клярі - голландська відповідь британським Fish & Chips. Подаємо з соусом тартар (130/30/20)

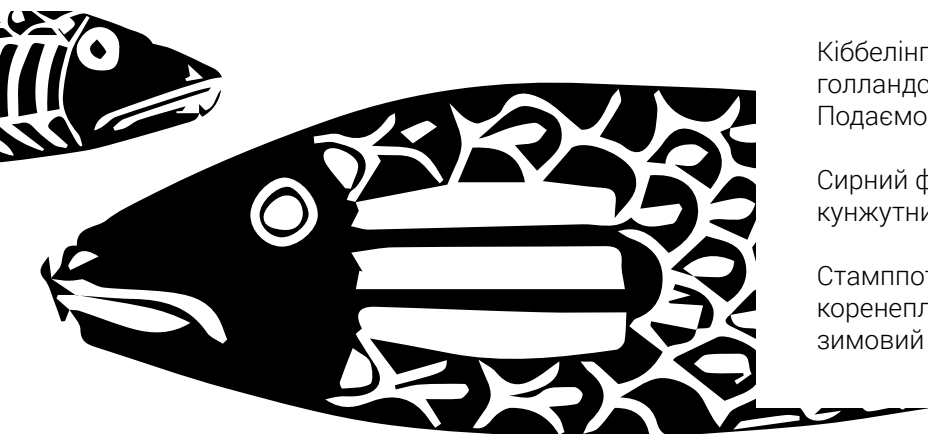
108

Сирний фест з нідерландськими сирами, кунжутним медом та хлібцями (120/40/30)

185

Стамппот – картопляне пюре з броколі, коренеплодами та ковбасками. Популярний зимовий гарнір у голландців (250)

102



СМОРЯБРОДИ ТА ВАФЛІ

Сморяброд з рієтом із скумбрії та зеленою цибулею (200)	115
Сморяброд з тьюлькою, маринованими огірками та перепелиним яйцем (200)	110
Сморяброд зі шматочками смаженого курячого стегна, тушкованою капустою та ніжним крем-сиром власного виробництва (280)	125
Сморяброд зі шматочками товстеньких шпротів (150)	95
Вафлі зі слабосолоним лососем гравлакс та соусом цезар (190)	145
Вафлі з оселедцем двох смаків та ніжним яєчним мусом (220)	97

САЛАТКИ

Скандинавський салат з оселедцем, макреллю, мідіями та картоплею з майонезною заправкою – такий ситний, що йому в пару варто замовити чарку дженеву (260)	115
Салат зі смаженою телятиною, маринованими гливками та огірками під гранатово-устричним соусом (210)	192
Салат з філе тунця на грилі зі свіжими томатами та імбирно-апельсиною заправкою (300)	210
Наш Цезар з маринованим у травах курячим стегном та класичним соусом (260)	155
Легкий салат з кіноа, печеними коренеплодами, шпинатом, перцем та грибами під соусом дорблю (230)	130
Салат з качиною грудкою, печеним гарбузом, сиrom фета та брі під обліпиховим соусом (220)	198
Вінегрет з квашеною капустою, квасолею та тьюлькою (300)	98

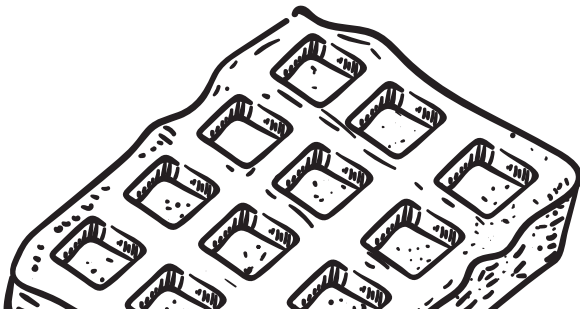


ПЕРШІ

Гороховий суп-пюре з копченими ковбасками (280/20)	88
«Лохікейто» - фінський вершковий суп з лососем та оселедцем (300)	115
Норвезька уха з трьома видами риби (350)	115
Суп з білими грибами та перлотто. Подаємо зі сметаною (350)	140
Густий томатний суп з ягнятиною, овочами та зеленню (350)	123

САЙДС

Амстердамська фрі №13 (150)	50
Кабачкові оладки з грибним соусом (180)	85
Смажена картопля з грибами (200)	65
Овочі на грилі (150)	95
Табуле (150)	65



ДЕСЕРТИ

Чорничний пиріг з солоною карамеллю (140/30)	95
Гаазькі вафлі з карамелізованими фруктами та чорничним мусом (200)	83
Пофертьєс – традиційні амстердамські маленькі оладки з домашньою солоною карамеллю (150/30) або з карамелізованими фруктами (200)	80
Шоколадний фондан з морозивом (100/50)	92
Вафельний торт «з дитинства», зі згущеним молоком та горіхами (90)	73
Пломбірний чізкейк (120/20)	88
Яблучний тарт з ягідно-обліпиховим соусом (150/20)	85



ДРУГІ

Телятина за рецептом старого голландця— шматочки телячої вирізки, смажені з овочами у вершковому соусі та теріякі (270)

Класичний шніцель Старої Європи з амстердамською фрі №13 (150/100/20)

Смажені ковбаски Братвurst з тушкованою капустою. Подаємо з соусом BBQ (330)

Свинячі ребра у соусі BBQ із запеченими коренеплодами (370)

Соте з лісових грибів під скоринкою із чотирьох сирів (300)

Бамі горенг – смажена локшина зі спеціями, шматочками курячого стегна, часником, зеленню, перцем чілі та з сирим яєчним жовтком. Це індонезійська страва, яка дуже полюбилася голландцями ще у XIX сторіччі (330)

Медальйони з телятини з картоплею конфі. Подаємо з соусом із чорної смородини (340/30)

Стейк Ріб-ай з витриманої яловичини (100)

***Ціна вказана за 100 г свіжого м'яса.**

Рекомендуємо замовляти стейк від 300 г

Бургер зі смаженою котлетою з оселедця, з соусом Едам, листям салату та солоними огірками. Подаємо з амстердамською фрі (270/100)

Качине філе з томленою грушею та обліпихово-вишневим соусом (290)

Філе судака в горіховій скоринці з картопляно-селеровим пюре та сирно-лавандовим соусом (290)

Смажене в норвезькому стилі філе тріски з брокколі та вершковим соусом (300)

Філе лосося по-шведськи зі спаржевою квасолею (240/40/20)

Горщик з мідіями у вершковому соусі з хрустким багетом (500)

210

210

211

215

210

147

295

152*

150

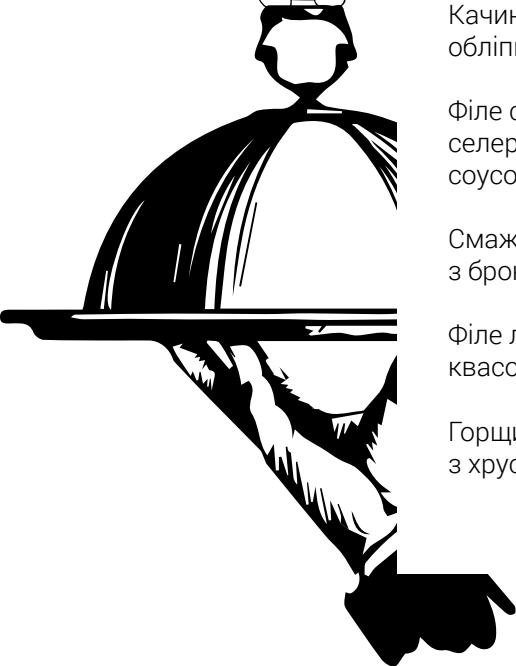
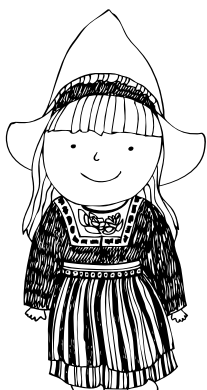
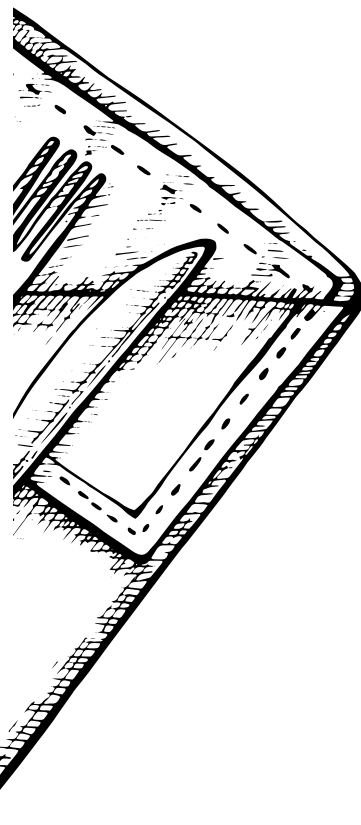
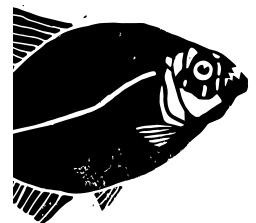
326

190

215

290

210



ГАРЯЧІ ТА ОСВІЖАЮЧІ НАПОЇ

КАВА/КАВА БЕЗ КОФЕЇНУ

Джезва	50
Кемекс	70
Раф	65
Еспресо	40
Американо	40
Капучино	50
Капучино з рослинним молоком	100
Лате	50
Флет Вайт	60
Гарячий шоколад	65
Какао	50



ЧАЙ

Трав'яний	55
Зелений «Сігірія»	55
Чорний «Петтіагала»	55
Обліпиховий	55
Імбирний	55
Смородиново-базиліковий	55
Абрикосово-розмариновий	55

СОКИ-ВОДИ

Фреш	
апельсиновий, грейпфрутовий	90
яблучний, морквяний	60
Сік	25
Вода з м'ятою та лимоном	35
Боржомі	60
Мінеральна вода	45
Pepsi	30
Тонік Royal Club	45

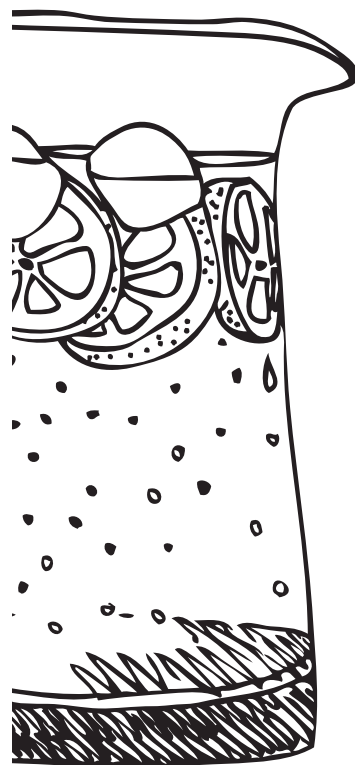


ЛИМОНАДИ

Обліпиховий	55
Імбирний	55
Лавандовий	55
Базиліковий	55
Полуничний	55
Смородиновий	55
Лимонний	55

МОКТЕЙЛІ

Томатний чейзер – коктейль на основі томатного соку зі свіжими огірками та соусами - Worcestershire, Tabasco, Oyster та Sriracha	90
Молочний коктейль з ягодами або бананами	75
Вітграсс – вітамінний коктейль з соком молодих паростків пшениці, бананом та апельсиновим фрешем	118



Mrs AMSTER TA Mrs DAMSTER РЕКОМЕНДУЮТЬ

НАСТОЯНКИ

AMSTERDAM SALLOW-THORN

42

Соковита, кисло-солодка обліпіха,
з тонким смаком і ароматом. Готується
на основі вогненної води

ZWARTE BESSEN GIN

52

Джин, настояний на ягодах чорної
смородини та лаймових кірках

RODE BESSEN VODKA

42

Освіжаюча, з приємною м'якою кислотою,
настоянка кизилу на вогненній воді

ROTTERDAM ORANJE-BITTER

42

Традиційний напій на основі бренді, настояний на
корені солодки, ягодах ялівцю і апельсинових кірках

PEREN RUM

76

Солодка міцна настоянка з темного рому,
настояного на копченій груші

САНГРІЯ БІЛА/ЧЕРВОНА

457

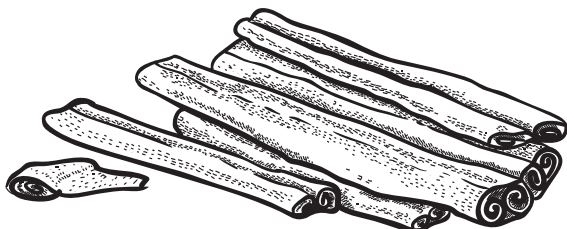
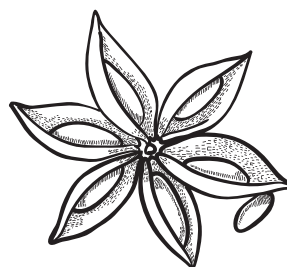
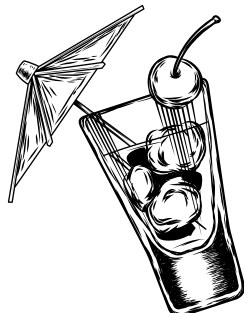
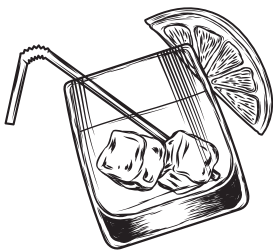
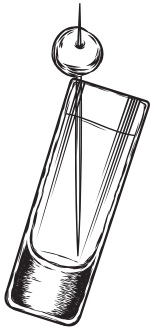
ГЛІНТВЕЙНИ (250)

120

Білий: з ромашкою, спеціями та медом

Червоний: з трав'яним сиропом, імбиром та медом

Рожевий: з сиропами малини, лохини та медом



ПИВО

DE MOLEN*

130

Всесвітньо відома голландська броварня. Вона виробляє понад 20 сортів крафтового пива - від лагера до імперського стауту. Кожні 6 тижнів розробляється оновлений смак, у пошуках найкращого та незвичайного

LA TRAPPE*

120

Голландська броварня монастиря ордена траппістів, яка спеціалізується на виробництві еля з 1881 року. Унікальний смак та аромат досягаються завдяки тому, що остаточно ферментизація та дозрівання пива проходять вже у пляшках

ПЛЯШКА

Ginger beer
Hieneken
Stella Artois б/а

130
45
50

РОЗЛИВНЕ КРАФТОВЕ

Brewers' Family:

Світле Ukrainian Pilsner
Темне Mr. Stout
Нефільтроване Abbey

75
75
85

МІЦНІ НАПОЇ

ДЖЕНЕВЕР

Дженевер (нід. *jeenever*) – це класичний голландський міцний напій, прабатько джину. Отриманий з солодженого ячменю і настояний на ягодах ялівцю з іншими прянощами

Wenneker

58

ДЖИНИ

Запрошуємо знайомитись з культовим напоєм – джином. Ми зібрали представників різних дистилерій. Спочатку їх варто спробувати «чистими», а потім, за бажанням, в парі з тоніком – так джин відкривається остаточно.

Finsbury Platinum

80

Rutte Celery Dry Gin

150

Whitley Neill:

110

Dry Gin

Blood Orange

Quince

Raspberry

Rhubarb&Ginger

Дегустаційний сет

300

Rutte Celery, Professore Monsieur, Monkey 47, Carpathian Kraft + Тонік



* Сорти пива можуть змінюватися, залежно від поставок в Україну

ГОРІЛКА

Distill №9
Staritsky&Levitsky Reserve
Finsky

67
87
75

АБСЕНТ

Xenta

90

МЕСКАЛЬ

Meteoro Joven 100% Agave
Espadin

160

ТЕКІЛА

Sierra Antiguo Plata
100% De Agave
Sierra Antiguo Anejo 2 YO
100% De Agave

85
90

КАШАЦА

Canario

75

РОМ

Havana Club Anejo 3 years
Havana Club Anejo Especial
Havana Club Anejo 7 Anos
Matusalem 10 YO

72
77
97
177

КОНЬЯК/БРЕНДІ

Sandeman Imperial Brandy
Agmarti 3 YO
Courvoisier VS

76
55
140

ВІСКІ

AnCnock 12 YO
Big Peat Islay Blended Malt
The Pogues
Dewar's White Label
Jack Daniel's

209
199
99
89
98

БУРБОН

Woodford Reserve

145

ПОРТВЕЙН

Sandeman Ruby Porto

98

ХЕРЕС

Pedro Ximenez

65

ЛІКЕРИ

Charis Irish Cream
Alter Gerzog

75
75

Ця листівка є рекламно-інформаційним матеріалом.
Прейскурнт цін знаходиться на стенді «куточок споживача»

Якщо у Вас алергія на деякі продукти, повідомте, будь ласка,
про це офіціанта.



ВИНА

ІГРИСТІ

Cava Jaume Serra Semi Seco (Spain) 520
Prosecco spumante Decordi (Italy) 640

БІЛІ

Sauvignon Blanc Spinning Top (New Zealand) 577
Pinot Grigio delle Venezie Blush Zonin (Italy) 417
Chardonnay Jean Balmont (France) 407
Gewurztraminer Villa Wolf, J.L.Wolf (Germany) 527

РОЖЕВЕ

Rose d'Anjou Domaine des Deux Vallees (France) 537

ЧЕРВОНІ

Pinot Noir Spinning Top (New Zealand) 688
Bardolino Classico Zonin (Italy) 477
Cabernet Sauvignon Jean Balmont (France) 407

ВИНО ДНЯ

Біле сухе 80
Червоне сухе 80
Рожеве напівсухе 80