

# SERRE.

## Mousserende wijn

|   |    |     |
|---|----|-----|
| <b>Simonsig Kaapse Vonkel Brut, Stellenbosch, Zuid Afrika</b><br><i>Fris &amp; citrus</i>     | 11 | 55  |
| <b>Gales Cuvée Première Rosé Brut, Moselle, Luxemburg</b><br><i>Framboos &amp; bosaardbei</i> | 9  | 48  |
| <b>Veuve Clicquot Ponsardin Brut</b>  | 22 | 115 |

## Witte wijn

|   |    |     |
|---|----|-----|
| <b>Portantica Bianco, Catarratto, Inzolia, Sicilië, Italië</b><br><i>Citrus &amp; tropisch fruit</i>                                    | 5  | 25  |
| <b>The Winery of Good Hope Unoaked, Chardonnay, Stellenbosch, Zuid-Afrika</b><br><i>Fris &amp; perzik</i>                               | 7  | 35  |
| <b>Kurt Angerer Grüner Veltliner Kies, Kamptal, Oostenrijk</b><br><i>Sappig &amp; exotisch fruit</i>                                    | 8  | 40  |
| <b>Weingut Seeger Grauer Burgunder, Baden, Duitsland</b><br><i>Kweepeer, honingmeloen &amp; kruiden</i>                                 | 10 | 50  |
| <b>Domaine de Châtenoy Menetou-Salon Blanc, Sauvignon Blanc, Loire, Frankrijk</b><br><i>Stuivend &amp; buxus</i>                        | 11 | 55  |
| <b>Delaire Graff Estate Stellenbosch, Chenin Blanc, Zuid-Afrika</b><br><i>Rond, gerookt &amp; noten</i>                                 | 11 | 55  |
| <b>Barón de Ley Reserva 3 Viñas, Viura, Malvasia, Garnacha Blanca, Rioja, Spanje</b><br><i>Krachtig, honing &amp; vanille</i>           | 12 | 60  |
| <b>Domaine Chavy Chouet Puligny-Montrachet, Chardonnay, Bourgogne, Frankrijk</b><br><i>Verfijnd, vanille, boter &amp; toast</i>         | -  | 120 |
| <b>Rosé</b>   |    |     |
| <b>Domaine L'Ostal, Syrah, Grenache, Languedoc, Frankrijk</b><br><i>Complex &amp; rozen</i>   | 7  | 35  |
| <b>Guillaume &amp; Virginie Philip MIP Classic Cinsault, Syrah, Grenache, Provence, Frankrijk</b><br><i>Licht roze &amp; rood fruit</i> | 10 | 50  |

## Rode wijn

|  |    |    |
|--|----|----|
| <b>Ramón Roqueta Tempranillo, Catalunya, Spanje</b><br><i>Romig en rond, zwart fruit &amp; laurier</i>   | 5  | 25 |
| <b>The Winery of Good Hope, Syrah, Stellenbosch, Zuid-Afrika</b><br><i>Kruidig, rood fruit &amp; zachte tannines</i>                                     | 7  | 35 |
| <b>J. Lohr Winery Cypress, Zinfandel, California, Verenigde Staten</b><br><i>Fruitig en zacht, cacao &amp; kruidnagel</i>                                | 8  | 40 |
| <b>Kurt Angerer, Zweigelt Barrique, Kamptal, Oostenrijk</b><br><i>Elegant en levendig, donker fruit</i>  | 9  | 45 |
| <b>Domaine Chavy-Chouet 'La Taupe' Pinot Noir, Bourgogne, Frankrijk</b><br><i>Kersen &amp; zwarte bessen</i>   | 10 | 50 |
| <b>Luigi Einaudi, Barbera, Piemonte, Italië</b><br><i>Krachtig en zacht &amp; zoethout</i>   | 12 | 60 |
| <b>Châteaux Carignan, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Bordeaux, Frankrijk</b><br><i>Karaktervol &amp; specerijen</i>                          | 11 | 55 |
| <b>Delaire Graff Estate Botmaskop Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Malbec, Stellenbosch, Zuid-Afrika</b><br><i>Donkere bessen &amp; kruiden</i> | 14 | 75 |

## Serre drinks

|  |    |
|--|----|
| <b>Cocktail van het seizoen</b><br><i>Mango, Havana 7 years &amp; kokoswater</i> | 17 |
| <b>Vodka Rose Fizz</b><br><i>Absolut Elyx Vodka, Rose Lemonade &amp; gember</i>  | 15 |
| <b>Yuzu Spritzer</b>   | 15 |
| <b>Hendrick's gin en Fever Tree</b>  | 15 |
| <b>Bobby's gin en Fever Tree</b>   | 15 |
| <b>Jinzu gin en Fever Tree</b>   | 15 |

# SERRE.

Lente

# SERRE.

## Om te delen

|  |            |
|--|------------|
| <b>Krokante kip</b><br>Kimchi, zoetzuur & bonito vlokken | 6          |
| <b>Croque monsieur</b><br>Koningskrab & serrano ham      | 4 stuks 10 |
| <b>Tempura gamba's</b><br>Dashi & daikon                 | 5 stuks 14 |
| <b>Thaise visburger</b><br>Kimchi & rauwkost             | 2 stuks 12 |
| <b>Gestoomde bun</b><br>Krokante eend & hoisin saus      | 2 stuks 12 |
| <b>Oester</b><br>Zwarte bonen & bosui                    | 3 stuks 15 |
| <b>Oester</b><br>Bloedsinaasappel & Campari              | 3 stuks 15 |
| <b>Paling</b><br>Eendenlever, miso & granny smith        | 18         |

## Fruits de mer 'Serre'

|  |                   |          |
|--|-------------------|----------|
| <b>Combinatie van koude schaal- en schelpdieren</b><br>Mosselen, kokkels, rivierkreeftjes,<br>Hollandse garnalen, koningskrab,<br>2 Fine de Claire's & 2 Tara oesters &<br>halve kreeft p.p. | 1 pers. / 2 pers. | 65 / 120 |
| <b>Fine de Claire</b>  | 6 / 12 stuks      | 24 / 48  |
| <b>Tara oester</b>   | 6 / 12 stuks      | 32 / 64  |
| <b>Combi van beide oesters</b><br>Oesters worden geserveerd met<br>pumpnickel, citroen & sjalot-azijn  | 6 stuks           | 30       |

## Tartaar & kreeft

|  |          |    |
|--|----------|----|
| <b>Steak tartaar</b><br>Aan tafel bereid                 | 150 gram | 25 |
| <b>Surf &amp; turf</b><br>75 gram tartaar & halve kreeft |          | 45 |

## Specials

### Voorgerechten

|  |    |
|--|----|
| <b>Steak tartaar</b><br>Amsterdams zuur, gerookte eidooier &<br>krokante aardappel | 16 |
| <b>Ceviche</b><br>Dorade royale, kombucha & dragon                                 | 16 |
| <b>Tonijn</b><br>Avocado, Sambai & zoetzuur  | 19 |
| <b>Vitello tonnato</b><br>Artisjok, olijven & tomaat                               | 19 |
| <b>Zalm miso</b><br>Soba noedels, shiitake & gomasio                               | 19 |
| ✓ <b>Tartaar `natuur`</b><br>Meloen, tomaat & savora mosterd                       | 14 |

### Tussengerechten

|   |    |
|---|----|
| <b>Amsterdamse mosterdsoep</b><br>Crème fraîche, bacon & bieslook     | 9  |
| <b>Ramen eend</b><br>Noedels, bosui & shiitake                        | 16 |
| <b>Oosterschelde paling</b><br>Gelakt buikspek, granny smith & ponzu  | 19 |
| <b>Pulpo</b><br>Maïs, pimenton & jalapeño                             | 19 |
| ✓ <b>Knolselderij</b><br>Zwarte knoflook, beurre noisette & hazelnoot | 15 |

### Hoofdgerechten

|   |    |
|---|----|
| <b>Kabeljauw</b><br>Risotto, fruits de mer & gerookte knoflook                  | 25 |
| <b>Polderhoender</b><br>Gnocchi, peultjes & morillesaus                         | 24 |
| <b>Wagyu short rib '18uur gegaard'</b><br>Sjalot, Trappeur & gekonfijte citroen | 45 |
| <b>Zeetong</b><br>Koningskrab, venkel & schuimige bisque                        | 39 |
| ✓ <b>Wortel</b><br>Gnocchi, sinaasappel & vadouvan                              | 18 |



Bib Gourmand is een kwalificatie van Michelin die staat voor een uitstekende prijskwaliteitsverhouding.

## Creëer uw eigen Bibendum-menu

|                                    |         |
|------------------------------------|---------|
| <b>3-gangen keuzemenu</b>          | 37      |
| Voor-, hoofd- & nagerecht          |         |
| Tussengerecht i.p.v. nagerecht     | supl. 6 |
| <b>4-gangen keuzemenu</b>          | 52      |
| Voor-, tussen-, hoofd- & nagerecht |         |

### Voorgerechten

|   |  |
|---|--|
| <b>Paté de campagne</b><br>Kweepeer, salade Mesclun & toast |  |
| <b>Tonijn</b><br>Avocado, Sambai & zoetzuur                 |  |

### Tussengerechten

|  |  |
|--|--|
| <b>Oosterschelde paling</b><br>Gelakt buikspek, granny smith & ponzu |  |
| <b>Pulpo</b><br>Maïs, pimenton & jalapeño                            |  |

### Hoofdgerechten

|  |  |
|--|--|
| <b>Kabeljauw</b><br>Risotto, fruits de mer & gerookte knoflook |  |
| <b>Lamsrack</b><br>Couscous, yoghurt, Ras el Hanout            |  |

### Nagerechten

|   |  |
|---|--|
| <b>Kaas</b><br>Selectie van internationale kazen<br>van Fromagerie Kef te Amsterdam |  |
| <b>Popcorn</b><br>Pinda & karamel   |  |
| <b>Lemon curd</b><br>Earl grey & meringue   |  |
| <b>Serre Sundae</b><br>Vanille, karamel & chocolade                                 |  |

## Black Angus 'Grain Fed'

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Entrecôte</b><br>200 / 250 / 300 gram   | 28 / 34 / 39 |
| <b>Rib-eye</b><br>200 / 250 / 300 gram   | 32 / 39 / 47 |
| <b>Surf &amp; turf</b><br>Combineer de entrecôte of<br>rib-eye met een halve kreeft              | supl. 25     |
| Alle gerechten worden geserveerd met béarnaise<br>en chimichurri, biologische friet & koolsalade |              |

## Bijgerechten

|   |   |
|---|---|
| <b>Biologische friet van Friethoes</b>                  | 5 |
| <b>Friet van zoete aardappel</b><br>Met komijnmayonaise | 6 |
| <b>Little gem salade</b><br>Croutons, tomaat & dressing | 6 |

## Kaviaar lovers

|  |     |
|--|-----|
| <b>Baerii</b><br>Romig, donkerbruin tot zwart                | 55  |
| <b>Oscietra</b><br>Notig, diep donker bruin tot olijfgroen   | 60  |
| <b>Imperial</b><br>Notig & zilt, licht bruin tot goudkleurig | 75  |
| <b>Beluga</b><br>Romig & notig, grijs zilver                 | 120 |

Kaviaar wordt geserveerd per 10 gr met klassieke garnituur & blieni's

## Classics

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Caesar salade</b><br>Supl. voor gamba's of kalkoen | 15<br>5        |
| <b>Best club in town</b><br>Kalkoen<br>Zalm<br>Kreeft | 17<br>19<br>28 |
| <b>Serre burger</b><br>Black angus, B.L.T & Pimenton  | 180 gram 18    |