

Vis behoort driemaal te zwemmen:

eerst in de zee,

dan in de boter

en tenslotte in goede wijn

**Jonathan Swift**  
Ierse auteur

Volg ons op

 @bridgesamsterdam  
 @bridgesamsterdam  
 Wilt u voor ons op  
Tripadvisor schrijven?

# MENU DU CHEF

*Menu geselecteerd door Raoul Meuwese*

## LICHT GEROOKTE FOREL 24

Pompoen | Karnemelk | Dille | Peer | Mosterd

*Itsasmendi 7, Hondarribi Zuri/Riesling, Baskenland, Spanje 12*

## LANGOUSTINE 32

Knolselderij | Granny smith | Eendenlever | Dashi

*Heinrich, Naked White, Chardonnay/Pinot Blanc/Muscat*

*Burgenland, Oostenrijk 11*

## KAVIAAR PERLE IMPERIAL 35

Aardappel | Crème fraîche | Bieslook

*Patrick Piuze, Chablis, Chardonnay, Bourgogne, Frankrijk 15*

## SNOEKBAARS 27 | 35\*

Aardpeer | Zuurkool | Bloedworst | Waterkers

*Charles & Charles, Riesling, Washington, Verenigde Staten 12*

## HERT 38\*

Pistache | Pastinaak | Rode kool | Chartreuse

*Il Canovino, Valpolicella Ripasso Superiore, Corvina/Corvinone/*

*Rondinella/Oseleta, Valpolicella, Italië 12*

*Wilt u een extra gang toevoegen aan het menu?*

## KAASSELECTIE 18

Kaasselectie van Fromagerie L'Amuse in IJmuiden

*Coup de coeur du sommelier*

## MANDARIJN 15

Zoete aardappel | Tijm | Amandel

*Triebaumer, Traminer Spätlese, Burgenland, Oostenrijk 10*

## MENU DU CHEF

Zes gangen €89

Vijf gangen €79

Vier gangen €69

*Zonder Kaviaar Perle Imperial*

*Zonder Kaviaar Perle Imperial  
en Langoustine*

### *Optioneel*

*Wagyu A4 i.p.v. Hert: €55 supplement p.p.*

*Kaasselectie i.p.v. Mandarijn: €5 supplement p.p.*

## LUNCH MENU

Dagelijks wisselend lunchmenu

Twee gangen €31,50

Drie gangen €41,50

*Vanaf 7 personen serveren wij het Menu du Chef enkel voor de gehele tafel.*

## Kaviaar & Oesters

KAVIAAR PERLE IMPERIAL <sup>30, 50 OF 100 GRAM</sup> 70,  
100 of 200

Geserveerd met traditionele garnituur

CREUSE OOSTERSCHELDE NO.2 <sup>PER STUK</sup> 6

Zeeuwse wateren

ZEEUWSE PLATTE <sup>40000 PER STUK</sup> 6

Zeeuwse wateren

BEREIDE OESTER <sup>PER STUK</sup> 9

Kropsla & beurre blanc

## Signature gerechten

STEAK TARTAAR 25 | 35\*

Oester | Mierikswortel | Lavas | Kappertjes

*Kaviaar supplement: €25,00 (10 gram)*

TONIJN 28 | 45\*

Sesam | Koolrabi | Vintage soja | Wasabi

COQUILLE SAINT JACQUES 30

Bloemkool | Ossenstaart | Oloroso | Fregola

*Verse truffel supplement: €15,00*

GEBAKKEN EENDENLEVER 28

Rode biet | Peer | Paling | Hazelnoot

GEPOCHEERD HENNENEI 27 | 35\*

Pastinaak | Truffelschuim | Verse truffel | Hazelnoot |

Foie gras saus

KREEFT 32 | 42\*

Zwezerik | Peterseliewortel | Palmkool | Aardappel

ZEEBAARS IN ZOUTKORST 90\*

*(Per 2 personen; 30 minuten bereidingstijd)*

Bospeen | Venkel | Kokkels | Aardpeer

WAGYU 95\*

Wagyu A4 | 100 gram

Knolselderij | Groene asperge | Champignon | Bordelaise

*\* Als hoofdgerecht*

*Onze sommelier voorziet u graag van een passende wijn-suggestie.*

*Heeft u een allergie, dieet, of wenst u een vegetarisch menu? Vraag ons team gerust naar de mogelijkheden.*