

STARTERS

12.00 – 22.00

Starters

- ✓ **Breekbrood uit de oven // 7.5**
Met pesto & parmezaan.
- Nori cracker // 3.75**
Met pittige tonijntartaar.
- Nori cracker // 3.75**
Met pittige gerookte zalm tartaar.
- Nori cracker // 3.75**
Met Aziatisch gemarineerde steak tartaar.

Oesters

(Irish Gold)

- 1 st // 3.75**
Met rode wijnazijn & sjalot.
- ½ dozijn // 21**
Met rode wijnazijn & sjalot.
(6 verschillende dips €1)
- 1 dozijn // 40**
Met rode wijnazijn & sjalot.
(6 verschillende dips €1)

VOORGERECHTEN

17.00 – 21.00

Koude Voorgerechten

- Rivierkreeftjes // 15.5**
Met pastinaak, koffie & kerriemayonaise.
- Gemarineerde zalm // 15**
Met bietjes, dille & mierikswortel.
- Steak tartaar // 15**
Rauw geserveerd & aangemaakt.
Met toast & een kwarteleitje.
- Carpaccio van de kogel // 16.5**
Met truffelmayo, pecannootjes & Parmezaanse kaas.
- Pastrami van hert // 15**
Met cipollini, bundelzwam & crème van eekhoorntjesbrood.
- ✓ **Gekonfijte rode bietjes // 14.5**
Met feta, macadamia, pepita & edelgist-vinaigrette.
- ✓ **Witlof dadelsalade // 14.5**
Met cashewnoot, sinaasappel & ras el hanout.

Warme Voorgerechten

- Klassieke Franse uiensoep // 9.5**
Geserveerd met een broodje.
- Gebakken coquille // 16**
Op een Thais viskoekje met gele curry, & cashewnootjes.
- Vongole in de schelp // 17.5**
Met geklaarde boter, gochujang & tijm.
(Dagvers, op is op!)
- ✓ **Paddenstoelenravioli // 15**
Met gorgonzolaraumsaus & knolselderij.
- ✓ **Kaasfonduetje // 14.5**
Met brood & bloemkool.
- Voorgerecht van het chef's menu // 15**
Zie het kaartje in de kaft.



Shared Dining.

Keuzestress?

Of wil je gewoon alles proeven?

Stel zelf je 'shared dining menu'
samen uit de voorgerechten en starters.
Lekker met een frietje of salade erbij.

Heeft u een allergie? Meld het ons.

DINER

17.00 – 21.00

Hoofdgerechten

- Gebakken zalmfilet // 27.5**
Met groenten, krieltjes & mosterd-botersaus.
- Provençalse Bouillabaisse // 26**
Rijkgevulde vissoep met "bijvangst" rouille, venkel, saffraan & toast.
- Langzaam gegaarde sukade // 25**
Met herfstgroenten, bospaddenstoelen, aardappelmousseline & jagersaus.
- Gebakken hertenbiefstuk // 28.5**
Met hasselback aardappel. cranberry-portsaus & pastinaak.
- ✓ **Geroosterde spitskool // 25**
Met miso-botersaus, sriracha, tapioca cracker & Amsterdamse uitjes.
- ✓ **Pompoen-paddenstoelenpastei // 26**
Met pepita's, postelein & schuim van eekhoorntjesbrood.
- Hoofdgerecht van het chef's menu // 27.5**
Zie het kaartje in de kaft.

BRUTAA! Classics

- Spare-ribs American style 650 gr // 25**
Licht pittig gemarineerd.
Geserveerd met knoflooksaus & friet.
- Steak tartaar Préparé // 25.5**
Rauw geserveerd & aangemaakt.
Met friet & toast.
- Hamburger zilt & zoet // 25**
Runderhamburger met pittige brie, vijgenchutney, little gem & aioli.
Geserveerd met friet & mayonaise.
- ✓ **Kaasfondue van 3 kazen // 24.5**
Geserveerd met groenten & brood.

Bijgerechten

- ✓ **Verse friet van Frites uit Zuyd // 6.5**
Met huisgemaakte mayonaise.
- ✓ **Parmesan Fries // 7.5**
Gegratineerde friet met Parmezaanse kaas & truffelmayo.
- ✓ **Salade uit het seizoen // 7**
Met frambozenvinaigrette & nootjes.

Kids Lunch / Diner

- Friet met mayo en een snack // 8.5**
Keuze uit:
- 3 bitterballen
- kaassoufflé
- 3 frikandelletjes
- ✓ **Poffertjes // 8.5**
Met roomboter & poedersuiker.
- ✓ **Pasta met tomatensaus // 10**
Met parmezaanse kaas & rauwkost.
- Dessert: Schatkistje // 3.5**
Ijs met chocolade- en vanillesmaak én een verrassing in de deksel van de schatkist.



Heeft u een allergie? Meld het ons.

CAFE

Koffie & Thee

- Koffie // 3.5
 - Espresso // 3.5
 - Dubbele Espresso // 4.5
 - Espresso Macchiato // 3.75
 - Cappuccino// 4
 - Flat white // 4.75
 - Koffie Verkeerd // 4.5
 - Cafè Latte // 4.5
 - Warme Chocomel // 4.5
 - Verse gemberthee // 3.75
 - Verse muntthee // 3.75
 - Verse losse thee // 3
- Extra opties:
Havermelk // 0.5
Siroop // 0.5
Slagroom // 0.5
- Verschillende thee & kruiden blends,
met echte ingrediënten.
Onze collega's vertellen hier graag meer over.

Special Coffee's

- Irish Coffee // 9.5
 - Spanish coffee // 9.5
 - Cartagena coffee // 9.5
 - Italian coffee // 9.5
 - French coffee // 9.5
 - Kiss of fire // 9.5
 - Koffie **BRUTAAAL** // 9.5
 - Espresso Martini // 11
 - Espresso Martini baileys // 11
- Met Jameson whiskey, basterdsuiker & ongezoete room.
Met Tia Maria & slagroom.
Met Licor 43 & slagroom.
Met Amaretto & slagroom.
Met Grand Marnier & slagroom.
Met Tia maria, Cointreau & slagroom.
Met espresso, Licor 43 & een bolletje vanille ijs.
Met dubbele espresso, Vodka & Kahlua. (koud)
Met dubbele espresso, Vodka & Baileys. (koud)

DIGESTIEF

Likeuren

- Baileys // 5
- Amaretto // 5
- Frangelico Hazelnoot // 5
- Licor 43 // 5
- Kahlua // 5
- Tia Maria // 5
- Limoncello **BRUTAAAL** // 5
- Sambuca // 5
- Drambuie // 5
- Grand Marnier // 5
- Cointreau // 5
- Crème de cassis // 5
- Campari // 3.75

Whisky's

- Southern Comfort // 5
- Jack Daniels Black Label // 5.5
- Bushmills Irish malt 10 jaar // 5.75
- Jameson Irish // 5
- Glenfiddich Scotch 12 jaar // 6
- Nikka from the barrel (51,4%) // 8.95
- Chivas Regal Scotch 12 jaar // 6.75

Heeft u een allergie? Meld het ons.

DESSERT

12.00 - 21.00

Nagerechten

- Magnificent Magnum // 11
 - Gevulde flensjes // 10.5
 - Pornstar Martini Pavlova // 11
 - Earl Grey Crème brûlée // 10
 - Scroppino // 11.5
 - Selectie Friandises // 9.5
 - Friandise los // 1.25
 - Kaasplankje van Kaasland Amsterdam // 16.5
 - Dessert van het chef's menu // 10
- Huisgemaakte magnum met zeezout-karamel & stroopwafel.
Met vanilleroom, perencompote & kaneelijs.
Gebaseerd op de bekende cocktail.
Met passievrucht, vodka & vanille.
Met een krokant laagje karamel, gekonfijte sinaasappel & bloedsinaasappel sorbetijs.
Cocktail van citroenijs met prosecco & vodka.
5 verschillende huisgemaakte lekkernijen, geserveerd met thee of een koffie naar keuze.
Kleine huisgemaakte lekkernij, per stuk te bestellen.

Heeft u een allergie? Meld het ons.

BRUTAAAL
RESTAURANT.