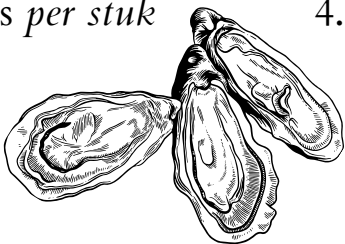


Bistro bites

Vers afgebakken desembroodjes	
van Bakkerij Putter	vanaf 1.5 p.s.
geserveerd met truffelboter	
en olijfolie met zeezout	2.5
Olijfjes	4.5
Coppa stagionata (50 gram)	5.5
Warme grillworst (100 gram)	6.5
Italiaanse mortadella (50 gram)	5.5
Warmgerookte paling (50 gram)	11
Koudgerookte zalm (50 gram)	6.5
Tonijn tataki (50 gram)	6.5
Dagverse oesters per stuk	4.5

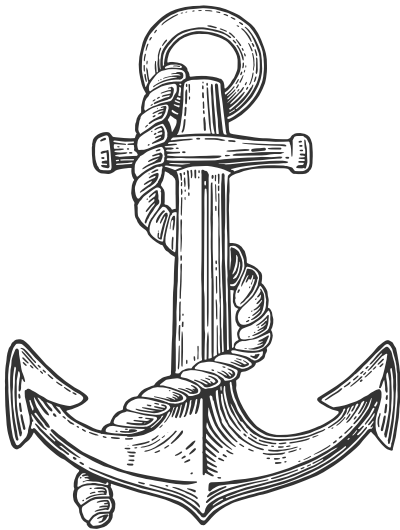


Saepen

Uiensoep	8
met gegratineerde Old Amsterdam	
Bospaddenstoelensoep	8.5
met truffel-knolselderijkroketje	
Bisque	9.5
met rivierkreeftjes en rouille	
Soep van de dag	Dagprijs

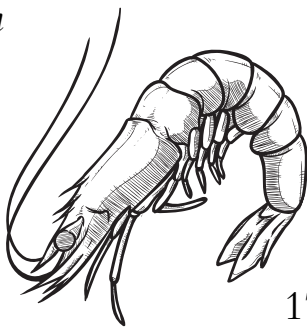
Klassieke voorgerechten

Ossenhaascarpaccio	19.5
met mosterdmayonaise, Sardijns brood, olijfjes, rucola, Parmezaanse kaas en pitjes	
't Boegbeeld	23.5
gerookte paling en zalm van onze Jan en Jans met een kreeftkroketje, citroenmayonaise en gezouten boter met toast	



Petits

Groene Asperge	13.5
met beurre blanc van groene asperge, eidooiercrème, zeewierkaviaar en krokantje van wasabi	
Gerookte Wortel	
warm gerookte wortel met wortelcrème, huisgemaakte citrusparels en krokante wortel	13.5
Steak Tartaar	16.5
met gember en sinaasappel met krokante guanciale en misomayonaise	
Gamba Tartaar	16.5
met krokante venkel, radijs en peterselieschuim	



Coquilles	17.5
gebakken met crème van bloemkool, beurre noisette, hazelnoten en bouillabaissesaus	
Kalfsrosbief	16.5
op Japanse wijze met puntarelle, gefrituurde salie en nootjes	



Verzameling

De verzameling	18.5 p.p.
is standaard samengesteld uit diverse koude en warme gerechten (vanaf 2 personen):	
diverse charcuterie, carpaccio's, twee soorten visgerechten, Mediterraanse kaas, kroketjes, een klein soepje, kaasfondue, kaaspasteitjes, toast en broodjes	

Tres Chique

Maak uw verzameling	24.5 p.p.
tres chique (vanaf 2 personen):	
al het bovenstaande van de verzameling, uitgebreid met tonijn tataki, een vissoepje, een extra kroketje en gerookte paling van onze Jan	

Bijgerechten

Gerookte paling (50gram)	11
Tonijn tataki (50gram)	6.5
Koud gerookte zalm (50gram)	6.5
Desembroodje per stuk	1.5
Briochet toastje per stuk	1
Mini kaasfondue	4.5
Garnalencocktailtje	6
Frietjes met mosterdmayonaise	4.5

Hoofdgerechten

Sjaak Steak 27
malse biefstuk met volle pepersaus

Kalfsentrecote 36.5
met gorgonzolasaus
en chipje van coppa stagionata

Eendenborst 34.5
met paddenstoelentruffelsaus

Tournedos 150gr 32
met Café de Paris saus 200gr 39
ook Rossini te bestellen! +7

Yakatori 26
ook al zo'n klassieker aan het
worden! Rundvleesspies gekruid
met Japanse kruiden en een
saus van sweet-chili en gember

Bistro saté 26
varkenshaassaté met satésaus,
seroendeng, crispy uitjes,
kroepoek en atjar ketimoen

Amsterdamse burger 23.5
met little gem, ossenworstmayonaise,
augurk en Old Amsterdam

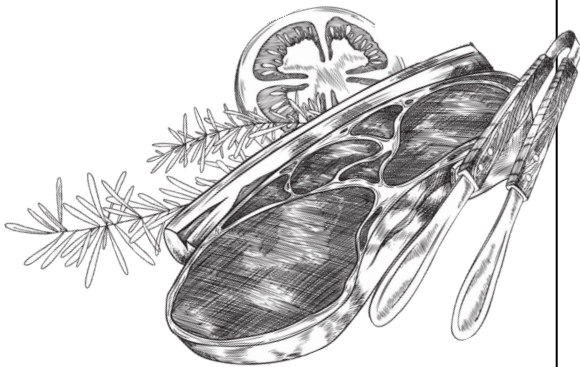
Wist u dat wij, in
onze eigen slagerij,
uitsluitend met vlees
van Nederlandse
koeien werken?
Kwaliteit,
vakmanschap en
smaak staan bij ons
altijd voorop!

Creatie vanuit het
kombuis!

Elke dag een
wisselend

3-gangenmenu

Ook los te bestellen



Van de houtskoolgrill

Ribeye

met zwarteknoflook-kruidenboter
42 (350gr)

Chateau Briand

met rodewijnsaus
Alleen: 78 (400gr)
met zijn tweeën: 39 (200gr) p.p.

Bœuf Prestige

Een dubbele Sjaak Steak met een
volle pepersaus. Voor de liefhebber!
Alleen: 54 (500gr)
met zijn tweeën: 27 (250gr) p.p.

Alle vlees- en visgerechten worden geserveerd
met huisgemaakte compote, seizoensgroenten en
frietjes met mosterdmayonaise

Bistro 't Schippersrijk



Vegetarisch

Gnocchi 26.5
met geroosterde pompoen,
shiitake en schuim van harissa

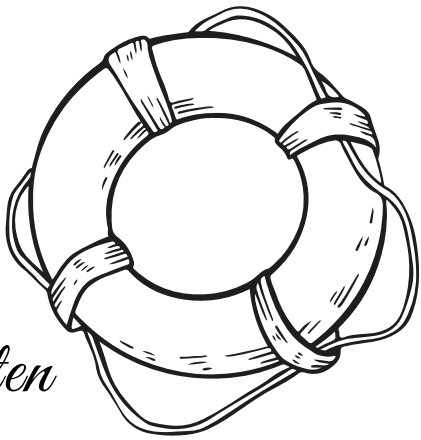
Caponata 27.5
Siciliaans stoofpotje met aubergine,
olijven, tomaat, amandel en
kappertjes, geserveerd met naanbrood

Onze vegetarische gerechten worden
zonder bijgerechten geserveerd

Vis uit de oven

Kabeljauwrug 36.5
met limoencrumble, bouillabaisse-
saus en peterselieolie

Zeebaars 34.5
met een schuim van dijon mosterd
en kaviaar van mosterdzaad



Bijgerechten

Frietjes met mosterdmayonaise 4.5
Huisgemaakte compote 3
Bospeen 7
met sojalak en kruidige
kokoscrumble
Gnocchi 9
met paddenstoelen-truffelsaus