

# CLASSIC BOAT DINNERS

OCCO

BAR BRASSERIE

## Lunchmenu

### ZALM / SALMON

Rauw gemarineerd / zoete aardappel / koffie / snijboon / avocado

Raw / sweet potato / coffee / string beans / avocado

18.00

### BURRATA

Tomaat / burrata / basilicum / San Mauro olijfolie

Tomatoes / burrata / basil / San Mauro olive oil

19.00

### CAESAR

Salade / gebakken gamba's of hoender / ei / knoflook croûtons /  
ui / Parmezaanse kaas

Salad / roasted prawns or chicken / egg / garlic croûtons /  
onion / Parmesan cheese

16.00 / 22.00

### JAMON IBERICO BELLOTA ADMIRACION & PAN CON TOMATE

Gesneden Spaanse Iberico ham / brood / tomaat

Sliced Spanish Iberico ham / bread / tomato

25.00

### GAZPACHO "CLASSIC"

Tomaat / groene punt paprika / ui / Sherry azijn / olijfolie

Tomato / green pointed pepper / onion / Sherry vinegar / olive oil

11.00

CLUB SANDWICH

Spek / kip / gebakken ei / tomaat / ui / friet  
Bacon / chicken / sautéed egg / tomato / onion / fries  
18.00

RAMEN

“Chashu” buikspek / bimi broccoli / ei / lente ui / chili olie / bouillion “Chashu” pork  
belly / broccoli / egg / spring onion / chili oil / broth  
24.00

BURGER

Brioche / kropsla / ui / ingelegde komkommer  
Brioche / butter lettuce / onion / homemade pickle  
17.00  
Friet/Fries 5.00

STEAK TARTARE

Pan cristal  
18.00 / 25.00

ZEEUWSE OESTERS ( 6 ) / DUTCH OYSTERS ( 6 )

by Delta Ostrea, Yerseke  
Citroen & mignonette saus / Lemon & mignonette sauce  
25.00

KAVIAAR / CAVIAR

by Akef, Persian caviar

IMPERIAL SELECTION

10 gram 75.00 // 30 gram 180.00 // 50 gram 285.00

Blini / zure room / sjalot / ei / peterselie / kappertjes  
Blini / sour cream / shallot / egg / parsley / capers



## AMSTEL RESTAURANT LUNCH

### STARTERS

Anna Gold Caviar (30gr.) 115  
Blinis, Crème Fraîche

La Boudeuse Oysters (6pcs) 27  
Red Wine Vinegar, Lemon

Avocado Salad 19 ✓  
Mixed Vegetables, Yogurt, Pink Peppercorn

Corvina Ceviche 21  
Radish, Corn, Grapefruit

California Ebi Sushi Roll 21  
Shrimp, Tobiko, Cucumber

Crustacean Bisque 19  
Dutch Shrimp, Fennel

Caesar Salad 20  
Chicken, Parmesan Cheese, Anchovy

Steak Tartare 20  
Smoked Beef Flank Steak, 63°C Egg

### MAIN DISHES

Tomato Risotto 29 ✓  
Parmesan Cheese, Green Asparagus

Sea Bass 32  
Zucchini, Artichoke, Antiboise

Lobster Thermidor <sup>1/2</sup> 30 <sup>1/1</sup> 60  
Hollandaise, De Wilde Weide Cheese

Dover Sole 65  
Mixed Salad, Beurre Noisette

Braised Veal Cheek 32  
Celeriac, Pearl Couscous, Bay Leaf

Guinea Fowl 30  
Barigoule, Carrot, Chanterelle

Beef Tenderloin 35  
King Bolete, Little Gem, Red Wine Jus

### SANDWICHES

Avocado Sandwich 16 ✓  
Tomato, Salsa, Cilantro

Amstel Burger 22  
Aberdeen Angus Beef, Fries

Reuben Pretzel Sandwich 17  
Flank Steak, Sauerkraut, Tynjetaler Cheese

Lobster Roll 22  
Brioche, Apple, Chives

### SIDE DISHES

Risotto 5

Fries, Truffle Mayonnaise 5

Sweet Potato, Lime Mayonnaise 5

Mixed Seasonal Vegetables 5

Breadbasket, Herb Butter, Yogurt Dip 7

M  
E  
N  
U

### DESSERTS

Homemade Ice Cream 15  
Selection of Ice Cream & Sorbets

Crème Brûlée 15  
Pandan, Coconut Ice Cream

Chocolate Millefeuille 15  
Cherry, Tahitian Vanilla

Cheese Platter 16  
Selection of 5 Dutch Cheeses

We kindly thank you for keeping appropriate distance.  
We would like to ask you to inform us of any dietary requirements.

✓ Vegetarian dishes



## AMSTEL RESTAURANT LUNCH

### VOORGERECHTEN

Anna Gold Kaviaar (30gr.) 115  
Blinis, Crème Fraîche

La Boudeuse Oesters (6) 27  
Rode Wijn Azijn, Citroen

Avocado Salade 19 ✓  
Gemengde Groenten, Yoghurt, Roze Peper

Ceviche van Koningsbaars 21  
Radijs, Mais, Grapefruit

California Ebi Sushi Roll 21  
Garnaal, Tobiko, Komkommer

Schaaldierenbisque 19  
Hollandse Garnalen, Venkel

Caesar Salade 20  
Kip, Parmezaanse Kaas, Ansjovis

Steak Tartaar 20  
Gerookte Runder Bavette, 63°C Ei

### HOOFDGERECHTEN

Tomaten Risotto 29 ✓  
Parmezaanse Kaas, Groene Asperge

Zeebaars 32  
Courgette, Artisjok, Antiboise

Kreeft Thermidor <sup>1/2</sup> 30 <sup>1/1</sup> 60  
Hollandaise, De Wilde Weide Kaas

Zeetong 65  
Gemengde Salade, Beurre Noisette

Gestoofde Kalfswang 32  
Knolselderij, Parelcouscous, Laurier

Parelhoen 30  
Barigoule, Wortel, Cantharel

Ossenhaas 35  
Kingboleet, Little Gem, Rodewijnjus

### SANDWICHES

Avocado Sandwich 16 ✓  
Tomaat, Salsa, Koriander

Amstel Burger 22  
Aberdeen Angus Rund, Friet

Reuben Pretzel Sandwich 17  
Bavette, Zuurkool, Tynjetaler Kaas

Broodje Kreeft 18  
Brioche, Appel, Bieslook

### SIDE DISHES

Risotto 5

Friet, Truffelmayonaise 5

Zoete Aardappel, Limoenmayonaise 5

Gemengde Seizoens Groenten 5

Broodplank, Kruidenboter, Yoghurtdip 7

M

E

N

U

### DESSERTS

Huisgemaakte IJsoorten 15  
Selectie van Roomijs & Sorbets

Crème Brûlée 15  
Pandan, Kokosijs

Chocolade Millefeuille 15  
Kersen, Tahitiaanse Vanille

Kaas Plateau 16  
Selectie van 5 Nederlandse Kazen

Wij bedanken u vriendelijk voor het bewaren van gepaste afstand.  
Graag vragen we u om eventuele dieetwensen aan ons door te geven.

✓ Vegetarische gerechten

# Oriole

GARDEN BISTRO

Dagelijks open  
11.00 - 00.00

Bites & Cocktails  
15.00 - 17.00

Keuken open  
12.00 - 15.00  
17.00 - 23.00

✓ Vegetarisch gerecht of vegetarisch te bestellen.

## FOOD

### Bites & Sides

David Hervé Marennes oester No. 3, per stuk € 6

Friet van de Frietboutique met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas ✓ € 7

Joselito Pata Negra (charcuterie) 50/100 gram € 20 / € 30

Joselito Lomo (charcuterie) 50/100 gram € 20 / € 30

'Grey Carbon' pizza piccola met mozzarella, paddenstoel, truffel en rucola € 16

Ortiz Sardines met crème van Escabeche, gefrituurde kappertjes en focaccia € 12

Focaccia € 5

### Vlees

Kalfstartaar met kapperblad en gebrande artisjok € 13  
supplement gegrilde tonijn € 7

Black Angus burger met tomaten salsa, kropsla, bacon, cheddar kaas, geserveerd op een brioche bol met friet € 22

### Vis

Terrine van octopus met 'Nduja, radicchio en crouton van ansjovis € 14

Gebakken dorade royale met antiboise en zwarte olijf € 18

Scheermessen van de plancha plaat met citroen, knoflook en peterselie € 16

### Groente ✓

Burrata met salade van doperwt, haricot vert en bonenkruid € 13

Orecchiette cime di rapa met ricotta van de barbecue € 17

Rode biet van de barbecue met zwarte olijf, mierikswortel, crème fraîche en radicchio treviso € 13

Gazpacho met salade van voorjaarsgroenten € 11

### Zoet & Hartig

Amandelcake met rabarber, witte chocolade, mousse van verveine en gepekeld citroen crumble € 8

Baskische cheesecake € 7



### Oriole Express Marokko

Stap aan boord van de culinaire Oriole trein en ervaar de smaken van verschillende landen met de Oriole Express. Elke maand wordt er een heerlijk driegangen Menu du Chef geserveerd, naargelang de specialiteiten van het land waar de Oriole Express zich op dat moment bevindt. Reis mee en ontdek de lekkerste streekgerechten! Spaar met uw Oriole Express paspoort voor verrassingen van onze chef. Heeft u nog geen paspoort? Vraag onze medewerkers!

Reis deze maand mee naar het Noord-Afrikaanse Marokko. De Marokkaanse keuken is rijk aan kruiden en staat bekend om haar volle smaak.

Harira bereid met kikkererwten, linzen en tomaat € 13

of

Couscous salade met gamba en halloumi € 13

—

Mrouzia bereid met lamsvlees, gedroogde pruim, abrikoos en amandel € 22

of

Corvina met harissa, olijf, peterselie en rijst € 22

—

Sfenj met honing € 8

of

M'hanncha met amandel en oranjebloesem € 8

Heeft u een allergie, eet- of dieetwens? Overleg dit gerust met één van onze medewerkers.

# Oriole

GARDEN BISTRO

Daily opening hours  
11.00 - 00.00

Bites & Cocktails  
15.00 - 17.00

Kitchen open  
12.00 - 15.00  
17.00 - 23.00

✓ Vegetarian dish or can be served vegetarian.

## FOOD

### Bites & Sides

David Hervé Marennes oyster No. 3, by piece € 6

Dutch fries from the 'Frietboutique' with truffle mayonnaise and grated Parmesan cheese ✓ € 7

Joselito Pata Negra (charcuterie) 50/100 grams € 20 / € 30

Joselito Lomo (charcuterie) 50/100 grams € 20 / € 30

'Grey Carbon' pizza picolla with mozzarella, mushroom, truffle and rocket salad € 16

Ortiz Sardines with cream from Escabeche, fried capers and focaccia € 12

Focaccia € 5

### Meat

Veal tartare with caperleaf and grilled artichoke € 13  
*Supplement grilled tuna € 7*

Black Angus burger with tomato salsa, lettuce, bacon, cheddar cheese, served on a brioche bun with fries € 22

### Fish

Octopus terrine with 'Nduja, radicchio and anchovy crouton € 14

Pan-fried gilt-head bream with antiboise and black olive € 18

Razor clams from the plancha grill with lemon, garlic and parsley € 16

### Vegetables ✓

Burrata with salad from peas, haricot verts and satureja herbs € 13

Orecchiette cime di rapa with ricotta from the barbeque € 17

Beetroot from the barbeque with black olives, horseradish, crème fraîche and radicchio treviso € 13

Gazpacho with spring vegetables salad € 11

### Sweet & Savoury

Almond cake with rhubarb, white chocolate, verveine mousse and brined lemon crumble € 8

Basque cheesecake € 7



### Oriole Express Morocco

Step on board of the culinary Oriole train and experience the unique flavours of different countries with the Oriole Express. A delicious 3-course Menu du Chef is served every month, depending on the specialties of the country where the Oriole Express is located at that time. Travel with us and discover the tastiest regional dishes! Collect stamps in your Oriole Express passport to receive delightful treats from our chef. No passport yet? Ask our staff!

This month, the Oriole Express will travel to the North-African country Morocco. The Moroccan cuisine is known for its incredible blend of spices and its full flavours.

Harira with chickpeas, lentil and tomato € 13

or

Couscous salad with prawn and halloumi € 13

Mrouzia prepared with lamb, dried plums, apricot and almond € 22

or

Corvina with harissa, olive, parsley and rice € 22

Sfenj with honey € 8

or

M'hanncha with almond and orange blossom € 8

Do you have an allergy or dietary restriction? Please inform us and feel free to ask for the possibilities.

**Per restaurant om servies terug te brengen € 30,-**

**\*Prijzen en wijzigingen onder voorbehoud**

**Per restaurant for bringing back the china € 30,-**

**\*Prices and modifications under reserve.**