

CLASSIC BOAT DINNERS

OCCO

BAR BRASSERIE
AT THE DYLAN

Lunchmenu

ZALM / SALMON

Rauw gemarineerd / zoete aardappel / koffie / snijboon / avocado
Raw / sweet potato / coffee / string beans / avocado

18.00

GROENE ASPERGES / GREEN ASPARAGUS

Geroosterd / gepocheerd ei / Parmezaanse kaas

Roasted / poached egg / Parmesan cheese

15.00

JAMON IBERICO BELLOTA ADMIRACION & PAN CON TOMATE

Gesneden Spaanse Iberico ham / brood / tomaat

Sliced Spanish Iberico ham / bread / tomato

25.00

ARTISJOK / ARTICHOKE

Romige soep / Sint Jacobsvruchten / gebruikte boter

Creamy soup / scallops / beurre noisette

15.00

STEAK TARTARE

Pan Cristal

18.00 / 25.00

ZEEUWSE OESTERS (6) / DUTCH OYSTERS (6)

de Oesterij, Yerseke

Citroen & mignonette saus / Lemon & mignonette sauce

25.00

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

"HOLSTEINER" BURGER

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

Friet/Fries 5.00

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

VOORGERECHTEN

Baerii Kaviaar (30gr.) 115
Blinis, Crème Fraîche

La Boudeuse Oesters (6) 27
Zwarte Bonen Vinaigrette, Citroen

Aubergine 19 ✓
Zoetzure Wortel, Mango Chutney, Paksoi

Sashimi Yellowtail Kingfish 21
Komkommer, Codium, Cepesvinaigrette

Barbarie Eend Salade 21
Witlof, Perzik, Balsamico Vinaigrette

Aardpeer Velouté 19
Paling, Prei

Carpaccio Runderlende 20
Miso, Bosui, Bundelzwam

HOOFDGERECHTEN

Paddenstoelen Risotto 29 ✓
Kruidenzwam, Kervel

Snoekbaars 32
Pastinaak, Zuurkool, Hazelnoot

Zeetong 65
Groene Asperge, Miso, Beurre Blanc

Gelakt Buikspek 32
Shanghai Paksoi, Gepofte Knoflookjus

Kwartel 30
Palmkool, Ossenstaart Bouillon

Gegrilde Entrecote 225g 45
Aardappel, Kool, Chimichurri

SANDWICHES

Avocado Sandwich 16 ✓
Hazelnoot, Harissa

Amstel Burger 22
Aberdeen Angus Rund, Friet

Pastrami Brioche Sandwich 17
Gepekeld Groenten, Vadouvan

Broodje Kreeft 22
Zoete Aardappel, 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

Karamel Bombe 15
Sinaasappel, Stroopwafel, Hazelnoot

Valrhona Caraïbe 66% Chocolade 15
Bramen, Bosvruchtensorbet

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



AMSTEL RESTAURANT LUNCH

STARTERS

Baerii Caviar (30gr.) 115
Blinis, Crème Fraîche

La Boudeuse Oysters (6pcs) 27
Black Bean Vinaigrette, Lemon

Oven Roasted Eggplant 19 ✓
Sweet & Sour Carrot, Mango Chutney

Sashimi Yellowtail Kingfish 21
Cucumber, Codium, Cep Vinaigrette

Barbarie Duck Salad 21
Belgium Endive, Peach, Balsamic Vinaigrette

Jerusalem Artichoke Velouté 19
Eel, Leeks

Beef Carpaccio 20
Miso, Scallion, Pholiota Mushroom

MAIN DISHES

Mushroom Risotto 29 ✓
Oyster Mushroom, Chervil

Pike Perch 32
Parsnip, Sauerkraut, Hazelnut

Dover Sole 65
Green Asparagus, Miso, Beurre Blanc

Lacquered Pork Belly 32
Shanghai Bok Choy, Baked Garlic Jus

Quail 30
Cavolo Nero, Oxtail Broth

Grilled Sirloin Steak 45
Potato, Cabbage, Chimichurri

SANDWICHES

Avocado Sandwich 16 ✓
Hazelnut, Harissa

Amstel Burger 22
Aberdeen Angus Beef, Fries

Pastrami Brioche Sandwich 17
Pickled Vegetables, Vadouvan

Lobster Roll 22
Sweet Potato, 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

DESSERTS

Homemade Ice Cream 15
Selection of Ice Cream & Sorbets

Crème Brûlée 15
Pandan, Coconut Ice Cream

Caramel Bombe 15
Orange, Dutch Stroopwafel, Hazelnut

Valrhona Caraïbe 66% Chocolate 15
Blackberries, Forest Fruit Sorbet

Cheese Platter 16
Selection of 5 Dutch Cheeses

M
E
N
U

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

✓ Vegetarian dishes

Oriole

GARDEN BISTRO

Dagelijks open
11.00 - 00.00

Bites & Cocktails
15.00 - 17.00

Keuken open
12.00 - 15.00
17.00 - 22.00

✓ Vegetarisch gerecht of vegetarisch te bestellen.

FOOD

Bites & Sides

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

Zeeuwse platte oester, per stuk € 7

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 € 13

Focaccia ✓ € 5

Vlees

Tartaar van rund met Piment d'Espelette mayonaise, tomatenbouillon en lavas olie € 15

Dry aged entrecôte van de grill (250 gram) met groene asperge en choronsaus € 37

Maishoender met crème van witte bonen, artisjok en jus van salmiak en dragon € 22

Black Angus burger met tomaten salsa, kropsla, bacon, cheddar kaas, geserveerd op een brioche bol met friet € 24

Vis

Salade met octopus, geserveerd met zwarte Venere rijst, gekarameliseerde venkel, olijf en gebrande tomaat € 16

Gebakken kabeljauw met beurre noisette, amandel, kappertjes, en schuim van aardappel € 21

Kokkels a la plancha met citroen, Piment d'Espelette en peterselie € 19

Groente ✓

Licht gerookte burrata met salade van tomaat en vijg € 15

Orecchiette cime di rapa met ricotta, rode peper en citroen € 19

Rode biet van de Big Green Egg met zwarte olijf, mierikswortel crème fraîche, radicchio treviso en zuurdesem € 15

Geroosterde bloemkool met beurre noisette, hazeloot en bottarga € 15

Risotto met verse truffel € 35
Oriole's special

Zoet & Hartig

Baskische cheesecake € 8

Crème caramel € 8

Tartelette gevuld met appelcompôte en meringue van kaneel € 8

Selectie van kazen van Fromagerie L'Amuse € 16

Oriole Menu du Chef

€ 39

Pure mediterrane smaken

Oriole Garden Bistro ademt het gevoel van een mediterrane tuin, met het weelderige groen dat de prachtige tuin werkelijk naar binnen haalt. De gouden Oriole vogel nodigt iedereen uit om zich vrij te voelen en te genieten van het allerbeste van de mediterrane keuken. Ontdek de pure smaken van het seizoensmenu, bereid door onze gepassioneerde Chefs en geserveerd met een glimlach.

Stel uw drie gangen Menu du Chef samen voor € 39.

Maak uw Oriole ervaring compleet met een bijpassend wijnarrangement:

Twee glazen € 15

Drie glazen € 21

Salade met octopus, geserveerd met zwarte Venere rijst, gekarameliseerde venkel, olijf en gebrande tomaat

of

Rode biet van de Big Green Egg met zwarte olijf, mierikswortel crème fraîche, radicchio treviso en zuurdesem

Maishoender met crème van witte bonen, artisjok en jus van salmiak en dragon

of

Gebakken kabeljauw met beurre noisette, amandel, kappertjes, en schuim van aardappel

Crème caramel

of

Tartelette gevuld met appelcompôte en meringue van kaneel

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 - 22.00

✓ Vegetarian dish or can be served vegetarian.

FOOD

Bites & Sides

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

Flat oyster from Zeeland, per piece € 7

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 € 13

Focaccia ✓ € 5

Meat

Beef tartare with Piment d'Espelette mayonnaise, tomato stock and lovage oil € 15

Grilled dry-aged entrecôte (250 grams) with green asparagus and sauce choron € 37

Corn chicken with cream from white beans, artichoke and sauce from salmiak and tarragon € 22

Black Angus burger with tomato salsa, lettuce, bacon, cheddar cheese, served on a brioche bun with fries € 24

Fish

Octopus salad served with Venere black rice, caramalized fennel, olive and roasted tomato € 16

Baked codfish with beurre noisette, almond, capers and potato foam € 21

Clams a la plancha with lemon, Piment d'Espelette and parsley € 19

Vegetables ✓

Lightly smoked burrata with tomato salad and figs € 15

Orecchiette cime di rapa with ricotta, red pepper and lemon € 19

Beetroot from the Big Green Egg with black olive, horseradish crème fraîche, radicchio treviso and sourdough € 15

Roasted cauliflower with beurre noisette, hazelnut and bottarga € 15

Fresh truffle risotto € 35
Oriole's special

Sweet & Savoury

Basque cheesecake € 8

Crème caramel € 8

Tartelette filled with apple compote and cinnamon meringue € 8

Cheese selection Fromagerie L'Amuse € 16

Oriole Menu du Chef

€ 39

The pure taste of the Mediterranean

Oriole Garden Bistro breaths the feeling of a Mediterranean garden, with its lush greenery that brings the beautiful outside garden indoors. The bright golden Oriole bird invites everybody to feel free and enjoy the very best of the Mediterranean. Discover the pure flavours of the seasonal menu, prepared by our passionate Chefs and served with a smile.

Compose your three course Menu du Chef for € 39.

Complete your Oriole Experience with a winepairing:

Two glasses € 15

Three glasses € 21

Octopus salad served with Venere black rice, caramalized fennel, olive and roasted tomato

or

Beetroot from the Big Green Egg with black olive, horseradish crème fraîche, radicchio treviso and sourdough

Corn chicken with cream from white beans, artichoke and sauce from salmiak and tarragon

or

Baked codfish with beurre noisette, almond, capers and potato foam

Crème caramel

or

Tartelette filled with apple compote and cinnamon meringue

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.**