

Lunch

De keuken van de Veranda is ambachtelijk en maakt pure gerechten. Naast klassiekers, soms met een twist, ook uitstapjes naar het Verre Oosten. Bij de bereiding van onze producten houden wij zoveel mogelijk rekening met het welzijn van zowel dier als mens.

Sappen & Limonades

100% Biologische sapsjes, slowjuice & raw geperst in Amsterdam door Sapje. Je dagelijkse portie groenten & fruit (600gr) in één heerlijk sapje.

Sapje		5,75
Fresh:	Wortel-Appel-Citroen-Venkel-Oranje Bataat Munt-Salie-Gember-Olijfolie-Kaneel	
Energy:	Biet-Wortel-Appel-Citroen-Paarse Bataat Basilicum-Gember-Olijfolie	
Detox:	Snijbiet-Komkommer-Bleekselderij-Appel Broccoli-Citroen-Peterselie-Gember-Olijfolie	
Seasons:	Samengesteld met lokale, pure en biologische groenten & fruit uit het seizoen. Vraag de bediening naar de ingrediënten.	



Vers geperste Jus d' Orange	3,50 / 5,00
Bruisende Limonades	3,50
Gember & Sinaasappel	
Citroen & Citroengras	
Roos, Citroen, Watermeloen & Mint	

Lunchgerechten

Clubsandwich, gekruide kip, Zeeuws spek	11,00
Black Angus Brisket sandwich*, coleslaw, Gruyère, relish	12,00
Gegratineerde geitenkaas, oude balsamico, bietjes van Oos	12,50
Caesar salade, gekruide kip, scharreleitje, ansjovis	12,50
'Poké bowl', zalm, soja dressing, sesam, noodles, wakame	13,50
Jamón Iberico, truffelmayo, grissini	18,50
Eggs Royale, gerookte zalm, Hollandaise, toast	13,50
Avocado, aubergine, granaatappel, couscous, amandel	13,50
Escabeche zeebaars, chorizo, gerookte paprika, saffraan	13,50
Chinese flensjes, eend, Hoisin, eendenlever, komkommer	13,50
Steak tartaar, Noord-Hollands Zwartbont, mosterdmayo	14,50
½ Canadese kreeft, gazpacho, fregola, kruiden	19,50

*Black Angus Brisket

Een ogenschijnlijk simpel deel van het rund, wat wij met veel plezier, aandacht en geduld bereiden. We pekelen, "rubben" en roken het vlees om het vervolgens ruim 10 uur te garen op lage temperatuur om het dan nog even een "tik" op houtskool te geven. Dit alles om een sandwich te maken waarvan het water bij ons in de mond loopt. Dames, wij noemen het een "mannenbroodje", dus wees gewaarschuwd! 😊

Meergranen dessem, pesto en boter	5,25
Gerechten aangeduid met zijn ook vegetarisch te bestellen	

Brasserie menu

Het Brasseriemenü wordt aan u voorgesteld	
2 gangen, voor- en hoofdgerecht	24,50
3 gangen, voor-, hoofd- en nagerecht	29,50

Hoofdgerechten

Geroosterde groene asperges, pompoen, Griekse yoghurt	18,00
Spaghettini, zomertruffel, Parmezaanse kaas	18,00
Sliptong, botergebakken, citroen, remoulade*	24,50
Vis v/d dag	Dagprijs
Noordzee schol, doperwtten, Harissa, Opperdoezer	19,50
Saté, kippendijfilet, pittige boontjes, kroepoek*	17,50
Hamburger N-H-Z, Provolone, Zeeuwsspek, uienchutney*	14,00
Thai beef, paksoi, Oosterse rijst, cashewnoten, koriander	18,00
Ribeye, lekker randje vet, gegrild, 200 gram, Béarnaise*	24,50
<i>Gerechten met * worden geserveerd met salade en frites</i>	
Extra: dagelijks vers gesneden frites van Friethoes	4,00

Kids menu (tot 12 jaar)

De Smikkelburger	9,50
Kabeljauw fritots	9,50
<i>Beide met frietjes, rauwkost en huisgemaakte appelmoes</i>	
Spaghetti Bolognese	9,50
Kinderijsje in een leuke beker!	4,50

Nagerechten

4 Kazen van onze affineur L'Amuse met kletzenbrood	9,00
Café Glacé 2.0	6,75
Pavlova, rood fruit, frambozen sorbet	7,25
Crème Brûlée	6,75
Citroentaart met hangop	7,25



Zoals bekend kopen wij onze producten graag lokaal, om dan zelf van begin tot eind onze gerechten en garnituren te maken. Soms zoeken wij de samenwerking met andere vakmensen zoals Oos Kesbeke. De enige Amsterdamse inleggerij van echt tafelzuur. In navolging van Ron Blaauw en Jonnie Boer maakte onze chef Laurens samen met Oos Kesbeke een recept voor rode bietjes. Verwerkt in gerechten maar ook los in potjes bij ons te verkrijgen.

Real Amsterdam Made!

Heeft u een allergie?
Vraag om onze allergenenkaart.



	Glas	Fles
Chardonnay / Pinot Noir, Boschendal, Franschoek	6,50	32,00

Een 'stille Champagne' afkomstig van het historische Boschendal estate. Gemaakt van de klassieke Champagne blend Chardonnay-Pinot Noir, maar dan zonder bubbels. Een elegante rosé met finesse, de perfecte combinatie met gerechten van onze zomerkaart.

Wijnen

Bubbels	Glas	Fles
Prosecco 'Frizzante' Ruggeri Valdobbiadene	5,25	26,00
<i>Loepzuiver, zeer zacht en fris</i>		
Nicolas Feuillatte 'Brut' Champagne	10,00	59,00
<i>Een krachtige, fruitige en rijpe Champagne</i>		
Rosé	Glas	Fles
Grenache Syrah DuSud Côtes de Thonque	4,65	23,00
<i>Zachte droge tonen met aroma's van rood fruit</i>		

Naast deze wijnselectie is er ook een uitgebreide wijnkaart!

Vergeet de streek, het land en de klassieke opvatting, maar ga voor wat je ruikt, proeft en een beetje lef. Hoe wil je het hebben? Droog, fruitig, sappig, "Full Bodied", fris of mineraal? We hebben het allemaal.

Wit	Glas	Fles	Rood	Glas	Fles
Verdejo Viura Bodegas Don Diego Rueda	4,25	22,50	Merlot Rafale Pays d'Oc	4,25	22,50
<i>Frisse, kruidige en minerale tonen, droge afdrank</i>			<i>Rond en zacht met tonen van pruimen</i>		
Sauvignon Blanc Le Hameau Vin de France	4,40	22,15	Syrah Merlot Marselan P'tits Galets Rhône	5,25	26,25
<i>Licht en fris citrusfruit</i>			<i>Kruidige aroma's met volle ronde smaak</i>		
Viognier Domaine Peirière Pays d'Oc	5,25	26,25	Pinotage Viljoensdrift Robertson	5,65	28,00
<i>Exotisch fruit en florale tonen</i>			<i>Rijp, gekonfijt fruit en kruidigheid</i>		
Chenin Chardonnay Boschendal Western Cape	5,40	27,00	Primitivo di Manduria, Zolla, Puglia	6,50	32,00
<i>Tropisch fruit en citrus met een vleugje honing</i>			<i>Robijnrode kleur, smaak van kersen, kruiden en cacao</i>		
Chardonnay fut Montarels Pays d'Oc	5,50	27,50	Malbec Reserva Norton Mendoza	6,75	33,75
<i>Elegant, tropisch fruit en een lichte botertoen</i>			<i>Diepe rode kleur, rond en vol en mooi op dronk</i>		