

# LUNCH

De keuken van de Veranda is ambachtelijk en maakt pure gerechten. Naast klassiekers, soms met een twist, laten wij ons ook inspireren door wereldse keukens. Bij de inkoop en bereiding van onze, veelal lokale producten, houden wij zoveel mogelijk rekening met het welzijn van zowel dier als mens.

## SAPPEN & LIMONADES

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

<b>Sapje</b>	5,95
<b>Fresh:</b>	Wortel-Appel-Citroen-Venkel-Oranje Bataat Munt-Salie-Gember-Olijfolie-Kaneel
<b>Energy:</b>	Biet-Wortel-Appel-Citroen-Paarse Bataat Basilicum-Gember-Olijfolie
<b>Detox:</b>	Snijbiet-Komkommer-Bleekselderij-Appel Broccoli-Citroen-Peterselie-Gember-Olijfolie
<b>Seasons:</b>	Samengesteld met lokale, pure en biologische groenten & fruit uit het seizoen. Vraag de bediening naar de ingrediënten.



Vers geperste Jus d' Orange	3,75 / 5,25
<b>Bruisende Limonades</b>	3,50
Gember & Sinaasappel	
Citroen & Citroengras	
Roos, Citroen, Watermeloen & Mint	

## LUNCHGERECHTEN

Thaise kokossoep, gamba dumplings, bosui, basilicum	✓	9,50
Klassieke clubsandwich, gekruide kip, Zeeuws spek		11,00
Clubsandwich gerookte zalm, avocado, wasabi, wakame		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 Benedict, boerenham, Hollandaise, toast	✓	11,50
Avocado, aubergine, granaatappel, couscous, amandel		13,50
Steak tartaar, Noord-Hollands Zwartbont, mosterdmayo		15,00
Wafel met 'draadjesvlees', eendenlever, gepocheerd eitje		13,50
Black Angus Brisket sandwich*, coleslaw, Gruyère, relish		12,00
<b>*Black Angus Brisket</b>		
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		5,50
Gerechten aangeduid met ✓ zijn ook vegetarisch te bestellen		

## BRASSERIE MENU

Het Brassieriemenu wordt aan u voorgesteld	
2 gangen, voor- en hoofdgerecht	25,50
3 gangen, voor-, hoofd- en nagerecht	32,00

## HOOFDGERECHTEN

Halloumi, Chermoula, labneh, gepofte paprika	17,00
Ravioli gevuld met paddenstoelen, Beemsterkaas, aardpeer	18,00
Sliptong, botergebakken, citroen, remoulade*	25,00
Vis v/d dag	Dagprijs
Skreirug, Noordzee inktvis, klaverzuring, gerookte botersaus	23,50
Saté, kippendijfilet, pittige boontjes, kroepoek*	18,00
Hamburger N-H-Z, coleslaw, Jalapenos, guacamole, Cheddar*	16,00
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
Gekonfijte ananas, steranijs roomijs	7,25
Crème Brûlée	6,75
Cheesecake, bloedsinaasappel, Oreo	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.**

## WIJNEN



	Glas	Fles
Cabernet Sauvignon, Reserva, Norton, Mendoza	6,75	34,00

Levendige robijnrode kleur. Complexe aroma's van rijpe rode vruchten en munt, met donkere chocolade & noten. Zeer geconcentreerde smaak met rijpe tannine en een kruidige afdrank.

<b>Bubbels</b>	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>		
<b>Rosé</b>	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.

<b>Wit</b>	Glas	Fles	<b>Rood</b>	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	4,70	23,50	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	5,40	27,00	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	5,60	28,00	Rioja Crianza, Vega, Rioja	5,80	28,50
<i>Tropisch fruit en citrus met een vleugje honing</i>			<i>Volle wijn met smaak van kersen, bosbessen en kaneel</i>		
Chardonnay fut Montarels Pays d'Oc	5,70	28,50	Montepulciano, Zaccagnini, d'Abruzzo	6,00	29,75
<i>Elegant, tropisch fruit en een lichte botertoen</i>			<i>Robijnrode kleur, aroma van zwart fruit en kruiden</i>		