

Broodmandje 6.50

Mandje vers gesneden baguette van "Maison Gourmande" uit Bussum met huisgemaakte aioli en kruidenboter

Voorgerechten €13,50

"Een samenspel tussen Sanjai's familie recepten en de klassieke keuken"

Hertenham

Gerookte hertenham met gegrilde peer, spruitjes, roodlof, cranberry compote, pecorino en dressing van appelstroop en rode port

Gerookte zalm

Ambachtelijk op beukenhout huisgerookte zalm op een krokante aardappel rösti met avocado, gepocheerd ei en Hollandaise saus

Carpaccio di Tartufo

100% Wijdmeren rund ingerold in truffel met rucola, Parmesan, truffelmayonaise, zongedroogde tomaatjes, knoflook croutons, gefrituurde kappetjes, lente ui en olijfolie

Peking Tempura

Tempura van Peking eend met Hoi Sin saus, zoetzure komkommer, mango en Sriracha mayonaise

Pompoensoep

Romige soep van geroosterde pompoen en kokosmelk met garam massala, chilli-munt olie, krokantje van Serranoham en een crème van feta kaas

Papa's Surinaamse vleugeltjes hot of sweet

7 stuks sticky chickenwings op Surinaamse wijze gemarineerd in zoete ketjap – Pas op je vingers! ;)

Japans bordje (+2,95)

Sashimi van tonijn in krokante sesam, Sashimi van Noorse zalm en een tempura van Black Tiger gamba, met wakamé zeewiersalade, Ponzu sojasaus, wasabi en zoetzure gember

Dim Sum (V)

Dim Sum's van geitenkaas en honing ingepakt in fillodeeg, met Hollandse peer en een lichtzoete kerriedressing

Heeft u een vraag over voedselallergie? Vraag het een medewerker, wij helpen u graag!

Hoofdgerechten €22,50

“Een samenspel tussen Sanjai's familierecepten en de klassieke keuken”

VLEES

“Moksi Meti”

Krokant geroosterde Pekingeend filet en gegrilde Saté van “Livar” buikspek op Surinaamse wijze met lente ui, omeletreepjes, zoetzure komkommer, Shanghai paksoy en Hoi Sin saus

Entrecôte 300 gr. (+7.50)

Franse Limousin rund v/d grill met verse wintergroenten en een saus naar keuze (champignon-truffelsaus, peperroomsaus of Beaujolais saus)

LadySteak Entrecôte 150 gr.

Voor de bescheiden vleesliefhebber, een entrecôte van het Franse Limousin rund v/d grill met verse wintergroenten en een saus naar keuze (champignon-truffelsaus, peperroomsaus of Beaujolais saus)

Sanjai's Ultimate Ribs (+2,50)

Een hele rack van onze beroemde van het bot vallende Spare Ribs met gefrituurde prei, fijngesneden lente ui, geserveerd met regenboogsalade en knoflooksaus
(TIP: Iedere Dinsdag onbepakt spareribs eten: 24,95 p/p !!!)

Hertenpeper klassiek (+2,50)

Hollandse edelhert gestoofd in rode wijn, wild jus en groenten, afgemaakt met kruidkoek en roomboter, geserveerd met een stoofpeertje en gekonfijte rode kool

De Gooische Gold Bigger 250 gr.

Huisgemaakte hamburger van 100% Wijdemeren rundergehakt op een gouden brioche broodje met avocado, tomaat, augurk, truffelmayo, cheddar, Amsterdamse uitjes, Serranoham en een spiegelei

Bavette 500 gr. (voor 2 pers.) (+25,00)

Ierse runderbavette rood-medium gegrild met verse wintergroenten, knoflook persillade, pepersaus én champignon-truffelsaus. Voor de échte vleesliefhebbers!

Smokey Tandoori

3 stuks huisgemaakte kip lollypops van de Gildehoender, gemarineerd in authentieke Tandoori kruiden, geroosterd en gerookt op beukenhout. Geserveerd met geroosterde bloemkool, papadum, cashewnoten, koriander en een heerlijke Raita saus.

Supplementen:

Gebakken Surinaamse gele rijst 3,25

Huisgesneden dikke frieten 3,50

Aardappel mousseline 3.75

Stamppotje van roodlof, truffel en sinaasappel 4,50

Side salad 3,50

Heeft u een vraag over voedselallergie? Vraag het een medewerker, wij helpen u graag!

VIS & VEGA

Knoflooktijgers

10 stuks gepelde Black Tiger gamba's gebakken in een knoflook-kruidentoter met licht pittige sambal, dragon, peterselie, fijngesneden komkommer, lente ui en vers stokbrood om te dippen

Zalmsteak (+2,50)

Dagverse Noorse zalm in de roomboter gebakken, met verse groenten, Vadouvan-Masala roomsaus, gegrilde tomaat en chili-munt olie

Kabeljauw (+1,50)

Rugfilet van kabeljauw omwikkeld met Pata Negra op in eendenvet gekonfijte zuurkool met gefrituurde salie, saffraan room en een stroopje van rode port

Linguine Tartufo (Vega)

Verse linguine met in knoflook gebakken bospaddenstoelen, rucola, zongedroogde tomaatjes, croutons, parmesan en truffelolie

De Gooische Gold Bigger (Vega)

Dubbele vega burger van "de Vegetarische Slager" op een gouden brioche broodje met ijsbergsla, tomaat, Amsterdamse uitjes, avocado, cheddar cheese, truffelmayonaise, cassave chips en een spiegel ei

Supplementen:

Gebakken Surinaamse gele rijst 3,25

Huisgesneden dikke frieten 3,50

Aardappel mousseline 3.75

Stamppotje van roodlof, truffel en sinaasappel 4,50

Side salad 3,50

MINI BRINKJES 9.50

- Mini hamburger van 100% rundvlees met huisgemaakte frites, salade en een cadeautje
- 6 Kipnuggets of frikandelletjes met huisgemaakte frites, salade en een cadeautje
- Zoete spare ribs met knoflooksaus, huisgemaakte frites, salade en een cadeautje
- Linguine met tomatensaus, Parmezaanse kaas en een cadeautje

Heeft u een vraag over voedselallergie? Vraag het een medewerker, wij helpen u graag!

Nagerechten €8,95

Stoofpeertje

Warme stoofpeer met een bol speculaas roomijs en slagroom

Dame blanche

Vanille bourbon roomijs met huisgemaakte warme chocoladesaus en geslagen room

Scroppino

Vodka, prosecco, en citroensorbet ijs

White Chocolate Sensation (+3,50)

Mousse van witte chocolade op een witte chocolade biscuit, met een cremeux van citroen, amandel en bladgoud

Koffie compleet 9.95

Normale koffie* met puntjes huisgemaakte brownie, bonbons en een likeur naar keuze (zie onze drankenkaart)

(*Koffie, Espresso, Koffie verkeerd of Cappuccino)

Dessertwijn per glas 4.50

Muscat de Beaumes de Venise – Domaine de la PIGEADE (FR)

Tonen van bloemen, citrusvruchten en lychee

Smith & Dorlas COFFEE SPECIALS

Speciale koffie

IRISH COFFEE – JAMESON IRISH WHISKEY – 7.95

SPANISH COFFEE – TIA MARIA – 6.95

ITALIAN COFFEE – AMARETTO DISARONNO – 6.95

FRENCH COFFEE – GRAND MARNIER – 6.95

BRAZILIAN COFFEE – GRAND MARNIER & TIA MARIA – 7.95

FILIPINO COFFEE – DON PAPA DARK RUM – 8.50

SURINAM COFFEE – BAILEYS, CHIVAS, FRANGELICO – 8.50

Heeft u een vraag over voedselallergie? Vraag het een medewerker, wij helpen u graag!