
APERITIVE & BITES

May we suggest:

 **CUCUMBER LIQUEUR & TONIC** LOWBOLS 7.5
LAAG IN ALCOHOL. FRIS EN LICHT VAN SMAAK. GENIETEN!
Low in alcohol. Fresh and light flavor. Enjoy!

 **DONKEY JACK GIN & TONIC** DRIFTWOOD DISTILLERY VALKENBURG 8
MET FEVER TREE CLEMENTINE & EEN SCHIJFJE BLOEDSINAASAPPEL
With Fever Tree Clemenine and a slice of blood orange

BREAD & DIPS 4.50
MET GEZOUTEN BOTER EN TONIJRILLETTE
With salted butter and a tuna rillette

BRUSCHETTA VEGAN 6.50
MET TOMAAT, BASILICUM, KNOFLOOK & RODE UI
With tomato, basil, garlic & red onion

Oysters

MET EEN FRAMBOOS-PROSECCO VINAIGRETTE & EEN KOMKOMMERGRANITÉ
With a raspberry-Prosecco vinaigrette and a cucumber granita

FINE DE CLAIRE NO.3
PER STUK / PER PIECE 3

GILLARDEAU NO.4
PER STUK / PER PIECE 4



GOOD FOOD IS ALL THE SWEETER WHEN SHARED WITH GOOD FRIENDS

MET TROTS INTRODUCEREN WIJ ONS CONCEPT: FOOD SHARING OP Z'N BRIES'!

ONZE REGELMATIG WISSELENDE KAART DAAGT LEVENSGENIETERS & CULINAIRE FANS UIT OM TE GENIETEN VAN (KLEINERE) GERECHTEN DIE IDEEAAL ZIJN OM TE DELEN OF OM ALLEEN VAN TE GENIETEN.

ONZE CHEFS BEREIDEN 'VERSE & VERFIJNDE' INGREDIËNTEN MET PASSIE.
MEER SMAAK, GEDURFD EN MINDER COMPLEX.

GENIETEN. DAT IS ONZE FILOSOFIE.

We are proud to announce our food concept: Sharing in 'Bries Style'

Our frequently changing dinner menu challenges bon vivants and foodies to enjoy (smaller) dishes that are perfect for sharing or just for you.

Our chefs prepare 'fresh & refined' ingredients with passion.
More flavor, daring and less complex.

Enjoy. That is our philosophy.



ASPARAGUS SOUP 8.50
ASPERGESOEP MET BOEREN BEENHAM EN PETERSELIE
Asparagus soup with farmers ham and parsley

BISQUE D'HOMARD 9.50
LICHT GEBONDEN OPGESCHUIMDE KREEFTENSOEP GESERVEERD MET ROUILLE OP TOAST
Creamy foamed lobster soup served with rouille on toast

Smaller Dishes PERFECT TO SHARE

SPRING SALAD COLD 12.50
LENTESALADE MET LAUWWARME NOORDWIJKSE MAKREEL, ROMEINSE SLA, RADIJS & YOGHURTDRESSING
Spring salad with luke-warm Noordwijk mackerel, roman lettuce, radish & yogurt dressing

USA BBQ BEEF THIN SLICED COLD 12.50
GEBRADEN BLACK ANGUS BEEF MET RUCOLA, BIESLOOKYOGHURT & OLD AMSTERDAM
Roasted Black Angus beef with rocket, chive yogurt and Old Amsterdam cheese

AVOCADO V.S. ASPARAGUS COLD / VEGGIE 12.50
MET ASPERGES, PECORINO, GEPOCHEERD EI, KROPSLAHARTEN EN KERRIEMAYONAISE
With asparagus, Pecorino, poached egg, lettuce, and curry mayonnaise

SPINACH SALAD COLD / VEGGIE 12.50
HOLLANDSE SPINAZIE SALADE MET LAMBADA AARDBEIEN, ZACHTE GEITENKAAS, WALNOTEN & BALSAMICOSTROOP
Dutch spinach salad with Lambada strawberries, soft goat cheese, walnuts and balsamic syrup

POKÉ BOWL COLD 15
POKÉ BOWL MET TONIJN, QUINOA, WAKAME, AVOCADO, GEMBER, SOJABONEN & SESAM
Poké bowl with tuna, quinoa, wakame, avocado, ginger, soybean & sesame

BONELESS RIBS WARM 12.50
GEFILEERDE SPARERIBS MET KOUSEBAND, SESAM & HUISGEBRANDE ZOETE SAMBAL
Boneless spare ribs with garter, sesame and home-roasted sweet sambal

LAMB TENDERLOIN WARM 15
GEGRILDE LAMSHAAS MET HOLLANDSE ASPERGES, LAMSOREN, KRIEL & BOTERJUS
Grilled lamb tenderloin with Dutch asparagus, sea aster, small potatoes and a butter gravy

SALMON EN PAPILOTE WARM 15
GESTOOMDE ZALMFILET OP Z'N ITALIAANS MET OLIJF, PARMEZAAN & ROMA TOMAAT
Steamed salmon fillet - Italian style - with olive, Parmesan & Roma tomato

SPAGHETTI VONGOLE WARM 15
MET VONGOLE, PETERSELIE, KNOFLOOK, RODE PEPER & PARMEZAAN
With vongole, parsley, garlic, red pepper & Parmesan

ANGUS BEEF WARM 15
BLACK ANGUS SUKADE MET AARDAPPELMOUSSELINE, BABY PAKSOI & GEFRITUURDE PREI
Black Angus sukade with potato mousseline, baby bok choy & fried leek

3 SMALLER DISHES PER PERSON EQUALS APPROXIMATELY A COMPLETE MEAL

Larger Dishes

CATCH OF THE DAY

DAGPRIJS

VRAAG ONZE CREW NAAR DE VANGST VAN DE DAG

Please ask our crew about the catch of the day

ASPERGE FLAMANDE

24.50

ASPERGE FLAMANDE - TRADITIONEEL - MET BOERENBEENHAM, EI EN GESMOLTE BOTER

Asparagus flamande - traditional - with farmers ham, egg and melted butter

KAENG KIEW WAAN KAI

A VEGETARIAN VERSION IS ALSO POSSIBLE / OOK VEGETARISCH TE BESTELLEN

19

THAISE GROENE CURRY MET KIP, COURGETTE, RODE PEPER, KORIANDER & WITTE RIJST

Thai green curry with chicken, zucchini, red pepper, coriander and white rice

USA BLACK ANGUS RIBEYE

200 GRAM / 5.9 OZ.

24.50

RIBEYE GESERVEERD MET ZWEEDSE HASSELBACK AARDAPPEL, BABY PAKSOI & CHIMICHURRI

Ribeye served with Swedish Hasselback potato, baby bok choy and chimichurri

Side Dishes

FRESH ARTISAN FRITES

AMBACHTELIJKE FRIETEN 3.50

GESERVEERD MET ZAAANSE MAYONNAISE

Served with 'Zaanse' mayonnaise

VERT SALAD

VERT SALAD

4

GROENE GEMIXTE SALADE MET SEIZOENS RAUWKOST

green mixed salad with seasonal raw vegetables



GOOD FRIENDS, GOOD FOOD, GOOD TIMES
DINNER IS BETTER WHEN WE EAT TOGETHER



SEA FOOD BAR FOR TWO

SUSHI & SASHIMI PLATTER

38

DAGELIJKS VERS GEROLD MET WAKAME, GEMBER & SOJA

Daily fresh rolled with wakame, ginger and soy sauce

HOT 'N COLD FRUITS DE MER

79

FINE DE CLAIRE OESTERS, GEBAKKEN GAMBA'S & EEN SCHELPDIEREN SELECTIE VAN VISSPECIALIST

Fine de claire oysters, pan fried King Prawns and a selection of shellfish from fish specialist

HEEFT U EEN ALLERGIE, MELD HET ONS ALSTUBLIEFT

Please let us know if you have any food allergies



DESSERTS

CHEESE CAKE OF THE DAY 8

VRAAG ONZE CREW NAAR DE CHEESECAKE VAN DE DAG

Please ask our crew about the cheese cake of the day

TARTE TATIN 8

ONDERSTEBOVEN GEBAKKEN TAART VAN PEER, GEZOUTEN KAMEL EN VANILLE-IJS

Upside-down baked pie of pear, salted caramel and vanilla ice cream

STRAWBERRIES 9

HOLLANDSE LAMBADA AARDBEIEN MET HALFGESLAGEN ROOM EN VANILLE-IJS

Dutch 'lambada' strawberries with lobbed cream and vanilla ice cream

CHEESE PLATTER 12.50

DE 4 FAVORIETE KAZEN VAN ONZE KAASSPECIALIST PETER DEN ELZEN MET KLETZENBROOD & APPELSTROOP

The 4 favorite cheeses from our cheese specialist Peter den Elzen with Dutch 'kletzenbrood' & apple syrup

SPECIAL DESSERT FOR TWO

PAVLOVA 17.50

MERINGUE MET BOSVRUCHTEN, DIVERSE SOORTEN ROOMIJS, VANILLE HANGOP EN ROOD FRUIT

Meringue with forest fruits, various types of ice cream, vanilla cup and red fruit



PEOPLE WHO LOVE TO EAT
ARE ALWAYS THE BEST PEOPLE



Suggestions

ESPRESSO MARTINI 8.50

EEN KRACHTIGE MIX VAN ESPRESSO EN GALLIANO RISTRETTO MET BOLS VODKA & SUIKERSIROOP

A powerful blend of espresso and Galliano Ristretto with Bols Vodka & sugar syrup

2016/17 MUSCAT DE RIVESALTES, ROUSSILLON CHÂTEAU CHAMP DES SOEURS GLAS / GLASS 5.00

VERRUKKELIJKE DESSERTWIJN GEMAAKT VAN DE MUSCAT-DRUIF

Delightful dessert wine made from the muscat grape

1998 RIVESALTES AMBRÉ - 17 ANS D'ÂGE LES VINS DE PARCÉ FRÈRES GLAS / GLASS 5.00

VERLEIDELIJK PARFUM MET GEUREN VAN CACAO, KAMEL & KANEEL

Seductive fragrance with scents of cocoa, caramel & cinnamon
