

---

# APERITIVE & BITES

---

May we suggest:

 **WATERMELON LIQUEUR & TONIC** LOWBOLS 7.5  
LAAG IN ALCOHOL. LICHT & FRUITIG VAN SMAAK. GENIETEN!  
Low in alcohol. Gentle and fruity flavor. Enjoy!

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

---

**BREAD & DIPS** 4.50  
MET GUERNSEY BOTER EN PAPRIKA AIOLI  
With Guernsey butter and bell pepper aioli

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

---

## Oysters

---

MET CITROEN & EEN FRAMBOOS-PROSECCO VINAIGRETTE  
With lemon and a raspberry-Prosecco vinaigrette

**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.



---

**CAESAR SOUP** 7

**CAESARSOEP MET GEGRILDE KIP, BACON & PARMEZAANSE KAAS**  
Caesar soup with grilled chicken, bacon & Parmesan cheese

**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

**USA BBQ BEEF THIN SLICED** 12.50

**GEBRADEN BLACK ANGUS BEEF MET RUCOLA, BIESLOOKYOGHURT & OLD AMSTERDAM**  
Roasted Black Angus beef with rocket, chive yogurt and Old Amsterdam cheese

**AVOCADO DELIGHT** VEGGIE 12.50

**MET COEUR DE BOEUF TOMAAT, PECORINO & GEPOCHEERD EI**  
With Coeur de Boeuf tomato, Pecorino and a poached egg

**ITALIAN PASTA SALAD** VEGGIE 12.50

**MET GEGRILDE GROENE ASPERGES, RUCOLA, GESCHAAFDE PARMIGIANO REGGIANO & 12 JAAR OUDE BALSAMICO**  
With grilled green asparagus, rucola, chipped Parmigiano Reggiano and 12 years old balsamico

**BRIES' SASHIMI** 15

**SASHIMI VAN ZALM & TONIJS MET WAKAME, GEMBER & SOJASAU**  
Salmon and tuna sashimi with wakame, ginger and soy sauce

**ASIAN CHICKEN BOWL** 15

**MET QUINOA, GEPLUKTE KIP, ENOKI, ZWARTE SESAM, LIMOEN & GEMBER-KOKOS MAYONAISE**  
With quinoa, pulled chicken, enoki, black sesame, lime and ginger-coconut mayonnaise

---

**FLAMMKUCHEN GOAT CHEESE** VEGGIE 12.50

**FLAMMKUCHEN MET CRÈME FRAÎCHE, ZACHT GEITENKAAS, TIJM, VIJGEN & RODE UI**  
Flammkuchen with crème fraîche, soft goat cheese, thyme, figs and red onions

**BONELESS RIBS** 12.50

**GEFILEERDE SPARERIBS MET HARICOT VERTS, SESAM & HUISGEBRANDE ZOETE SAMBAL**  
Boneless spare ribs with haricot verts, sesame and home-roasted sweet sambal

**PICANHA SOUS VIDE** 15

**SOUS VIDE GEGAARDE KALFS PICANHA MET HOLLANDSE SNIJBONEN, AARDAPPELMOUSSELINE MET GEELWORTEL & GEBAKKEN AKKERZWAMMEN**

Veal picanha - the sous vide way - with Dutch string beans, potato mousseline with curcuma & pan-fried horse mushrooms

**SCALLOPS & PATA NEGRA** 15

**GEROOSTERDE COQUILLES MET PATA NEGRA, KROPSLAHARTEN, INGELEGDE BLOEMKOOL & HOLLANDAISESCHUIM**  
Roasted scallops with pata negra, lettuce, pickled cauliflower and a foamy Hollandaise sauce

**SCAMPI DI MARE** 15

**GEBAKKEN SCAMPI'S MET ROMIGE CHILISAUS EN KNAPPERIGE GROENTEN**  
Sautéed scampi's with a creamy chilli sauce and crispy vegetables

---

3 SMALLER DISHES PER PERSON EQUALS APPROXIMATELY A COMPLETE MEAL

---

# Regular Main Dishes

**CATCH OF THE DAY** 23.50

VRAAG ONZE CREW NAAR DE VANGST VAN DE DAG  
Please ask our crew about the catch of the day

**DOVER SOLE A LA MEUNIÈRE** ± 450 GRAM / APPROX. 15.2 OZ. DAGPRIJS/DAILY PRICE

IN ROOMBOTER GEBAKKEN NOORDZEETONG MET KLASSIEKE GARNITUREN  
Pan-fried Dover sole with classic garnishes

**RENDANG DAGING** 21.50

INDONESISCHE RENDANG MET RUNDVLEES, GELE RIJST, GEFRITUURD EI, GADO GADO & PINDACHIPS  
Indonesian rendang with beef meat, yellow rice, fried egg, gado gado and peanut chips

**TEXAN-STYLE BAVETTE** 22.50

PITTIGE BAVETTE - OP TEXAANSE WIJZE - MET GEGRILDE ZOETE AARDAPPEL, MAIS, JALAPEÑOS & LIMOEN  
Spicy bavette - Texan style - with grilled sweet potato, corn, jalapeños and lime

**CHATEAUBRIAND FOR TWO • VOOR 2** 425 GRAM / APPROX. 14.4 OZ. 59

MET GEROOSTERDE GROENTEN, GEBAKKEN BOSPADDENSTOELEN & ROSEVAL AARDAPPELTJES  
With roasted vegetables, pan-fried forest mushrooms and roseval potatoes

---

## Side Dishes

---

**FRESH ARTISAN FRITES** AMBACHTELIJKE FRIETEN 3.50

GESERVEERD MET ZAAANSE MAYONNAISE  
Served with 'Zaanse' mayonnaise

**GREEN SALAD** SALADE VERT 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

---

**OESTERS | OYSTERS** HALF DOZIJN MET CITROEN & EEN FRAMBOOS-PROSECCO VINAIGRETTE

Half-dozen with lemon and a raspberry-Prosecco vinaigrette

**FINE DE CLAIRE** NO.3 18 **GILLARDEAU** NO.4 24

**SUSHI & SASHIMI** DAGELIJKS VERS GEROLD MET WAKAME, GEMBER & SOJA 19

Daily fresh rolled with wakame, ginger and soy sauce

**FRUITS DE MER** 45

HALVE KREEFT, 2 FINE DE CLAIRE OESTERS, 2 GEBAKKEN GAMBA'S & EEN SCHAAL- EN  
SCHELPDIERENSELECTIE VAN ONZE VISSPECIALIST MET DIVERSE KOUDE SAUZEN

Half a lobster, two Fine de claire oysters, two pan fried king prawns and a selection of shellfish  
from our fish specialist with various cold sauces

---

HEEFT U EEN ALLERGIE, MELD HET ONS ALSTUBLIEFT  
Please let us know if you have any food allergies



---

## DESSERTS

---

### CHOCOLATE GANACHE PIE 9

CHOCOLADE GANACHE TAART MET ZANDEEG, FRAMBOZEN & VANILLEIJS

Chocolate ganache pie with shortbread, raspberries and vanilla ice cream

### TARTE TATIN 9

APPELTAART OP Z'N KOP MET HALFGESLAGEN ROOM & KANEELIJS

Upside down apple pie with whipped cream and cinnamon ice cream

### NY CHEESE CAKE 8

KLASSIEK GEBAKKEN NEW YORK CHEESECAKE MET ROOD FRUIT COMPOTE & BRAMENSORBET-IJS

New York cheese cake - classic style - with red fruit compote and blackberry sorbet 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

---

“

FOOD IS THE INGREDIENT  
THAT BINDS US TOGETHER

”

---

## 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, KAREMEL & KANEEL

Seductive fragrance with scents of cocoa, caramel & cinnamon

---