

# S E N S E S

restaurant

## Welkom

Chef-kok Rey Martinez heeft zijn 'fine dining' ervaring opgedaan in diverse restaurants in de Verenigde Staten van Amerika. In deze restaurants leerde hij dat niet alleen creativiteit, maar ook smaak en presentatie van het eten erg belangrijk zijn. Hij is betrokken geweest bij de beweging 'slow food', dat staat voor het behoud en de bevordering van lokale organische en biologische voedingsproducten en ondersteuning van duurzame landbouw. Gezonde voeding voedt het lichaam en geest.

Zijn werk in Amsterdam is identiek. Op basis van wat de lokale markt aan verse producten aanlevert, selecteert hij de beste ingrediënten en biologische producten.

## Broodjes en Sandwiches Rolls and Sandwiches

---

**Club sandwich zalm | Club sandwich salmon** 10,50  
gerookte zalm, sla, ei, bosui, oertomaat, augurk, komkommer en romige kruidendressing  
*smoked salmon, lettuce, egg, spring onion, heirloom tomato, gherkin, cucumber and a creamy herb dressing*

---

**Club sandwich kip | Club sandwich chicken** 10,50  
kip, sla, kaas, eiersalade, tomaat, spek en mayonaise dressing  
*chicken, lettuce, cheese, egg salad, tomato, bacon and mayonnaise dressing*

---

**Chorizo | Chorizo** 7,00  
huisgemaakt focaccia brood, tapenade, feta en zongedroogde tomaten  
*homemade focaccia bread with tapenade, feta and sundried tomatoes*

---

**Gerookte kip | Smoked chicken** 6,25  
spek, sla en avocado  
*bacon, lettuce and avocado*

---

**Buffel Mozzarella | Buffalo Mozzarella** 5,50  
huisgemaakt focaccia brood, oertomaat, sla en pesto  
*homemade focaccia bread, heirloom tomato, lettuce and pesto*

---

**Gerookte zalm | Smoked salmon** 5,50  
dille en roomkaas  
*dill and cream cheese*

---

**Speenvarken | Suckling Pig** 4,50  
volkoren zuurdesembrood met ham van speenvarken en honingmosterd mayonaise  
*sourdough bread with suckling pig ham and honey mustard mayonnaise*

---

**Hollandse kaas | Dutch cheese** 3,75  
jong of oud, komkommer, tomaat en dressing  
*mild or matured, cucumber, tomato and dressing*

## Warme broodjes en Sandwiches Warm Rolls and Sandwiches

---

**Wagyu Burger | Wagyu Burger** 14,50  
gemaakt van het allerbeste rundvlees, avocado, chutney van cherry tomaten, chorizo en cheddarkaas  
*made from the best beef ever, avocado, cherry tomato chutney, chorizo and cheddar cheese*

---

**Lamsbout | Leg of lamb** 8,50  
langzaam gegaard, hierdoor erg mals met Jalapeño mayonaise  
*slow cooked so very tender with Jalapeño mayonnaise*

---

**Uitsmijter | Two fried eggs, sunny side up** 7,50  
keuze uit kaas, ham of bacon  
*choice of cheese, ham or bacon*

---

**Kroket | Croquet** 1x 4,00  
originele Holtkamp met mosterd 2x 6,50  
*original Holtkamp with mustard*

## Welcome

Chef Rey Martinez has obtained his 'fine dining' experience in various restaurants in the United States of America. In these restaurants he learned that not only creativity but also taste and presentation of the food are very important. He has been involved in the 'slow food' movement, which is about preserving and promoting local organic and biological food products and support sustainable farming. Healthy food nurtures the body and mind.

His work in Amsterdam is identical. Based on what the local market is providing in fresh products, Rey and his team chooses the best ingredients and organic and biological products.

## Salades | Salads

---

**Geitenkaas | Goat cheese** 12,50  
Aziatische peer, hazelnoten, quinoa en tamarinde dressing  
*Asian pear, hazelnut, quinoa and tamarind dressing*

---

**Caesar | Caesar** 12,50  
gerookte kip, gepocheerd ei, Parmezaanse kaas, bacon, ansjovis, crouton, tomaat en ei  
*smoked chicken, poached egg, Parmesan cheese, bacon, anchovy, crouton, tomato and egg*

---

**Tonijn | Tuna** 12,50  
avocado, mango en spek  
*avocado, mango and bacon*

## Soepen | Soups

---

**Mais | Corn** 9,50  
veloute met kokos, clams en saffraan popcorn  
*velouté with coconut, clams and saffron popcorn*

---

**Dagsoep | Soup of the day** 7,00  
vraag uw gastheer/vrouw naar de huisgemaakte soep van de dag  
*ask your server for the homemade soup of the day*

## Hoofdgerechten | Main Courses

---

**Vis van de dag | Catch of the day** 14,00  
wat de visboer biedt, verse pasta en kreeftensaus  
*what is on the fish market, fresh pasta and lobster sauce*

---

**Pasta | Pasta** 12,00  
huisgemaakt met paddenstoelen en roomsaus  
*homemade with mushrooms and cream sauce*

---

**Risotto | Risotto** 12,00  
pompoen risotto met verse herfstgroenten  
*pumpkin risotto with fall vegetables*

---

**2-gangen Senses lunch menu | 2-course Senses lunch menu** 22,50  
voorgerecht en hoofdgerecht, wekelijks wisselend  
*starter and main course, weekly changing*

---

**3-gangen Senses lunch menu | 3-course Senses lunch menu** 30,00  
voorgerecht, hoofdgerecht en dessert, wekelijks wisselend  
*starter, main course and dessert, weekly changing*

Heeft u een wens die niet op de kaart staat, laat het uw gastheer/vrouw weten en wij zullen onze uiterste best doen u te helpen.  
*Do you have a special wish that is not on the menu, tell your server and we will do our utmost to help you.*