

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, tomaat, augurk, komkommer en romige kruidendressing
smoked salmon, lettuce, egg, spring onion, tomato, gherkin, cucumber and a creamy herb dressing

Club sandwich kip | Club sandwich chicken 10,50
kip, sla, kaas, ei, ui, tomaat, spek en mayonaise dressing
chicken, lettuce, cheese, egg, onion, tomato, bacon and mayonnaise dressing

Buffel Mozzarella | Buffalo Mozzarella 8,50
oertomaat, sla en pesto
heirloom tomato, lettuce and pesto

Warme broodjes en Sandwiches Warm Rolls and Sandwiches

Black Angus | Black Angus 8,50
vlees van de 'short ribs' met mierikswortelcrème
short ribs meat with horseradish crème

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

Berkshire varken | Berkshire pork 8,50
bacon, jonge kaas en mosterd-knoflook mayonaise
bacon, cheese and mustard-garlic mayonnaise

Senses sandwich van de dag | Senses sandwich of the day 7,50
vraag uw gastheer/vrouw naar meer details
ask your server for more details

Soepen | Soups

Tomaat | Tomato 9,00
Gazpacho met rode biet en concasse van oertomaten
Gazpacho with beet and concas of heirloom tomato

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

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.

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
rode bieten, stukjes bloedsinaasappel en bloedsinaasappel vinaigrette
red beets, blood orange and blood orange vinaigrette

Caesar | Caesar 12,50
kip, Parmezaanse kaas, ansjovis, walnoten en croutons
chicken, Parmesan cheese, anchovy, walnuts and croutons

Buffel Mozzarella | Buffalo Mozzarella 12,50
oertomaten en dressing van groene chili pepers en koriander
heirloom tomato and dressing of green chillies and coriander

Sint Jacobsschelpen | Scallops 12,50
kort gegrild, papaya, mango, avocado, ansjovis en bacon
short grilled, papaya, mango, avocado, anchovy and bacon

Rund of kip, Aziatische stijl | Beef or chicken, Asian style 12,50
met citroen gemarineerde stukjes rund of kip, Chinese kool, wortel, koriander en een dressing van geconserveerde citroen
with lemon marinated pieces of beef or chicken, Chinese cabbage, carrots, coriander and a preserved lemon dressing

Hoofdgerechten | Main Courses

Berkshire varken | Berkshire pork 21,00
dubbele varkenslende aan het bot, saus van kalfjus en Bourbon
double sirloin on the bone, sauce of veal gravy and Bourbon

Black Angus rund | Black Angus beef 21,00
langzaam gegaarde 'short ribs' (16 uur), geglaceerd in rode wijn en Aziatische saus
slow cooked short ribs (16 hours), glazed with red wine and Asian sauce

Vis van de dag | Catch of the day 19,50
wat de visboer biedt, verse pasta en kreeftensaus
what is on the fish market, fresh pasta and lobster sauce

Vegetarisch | Vegetarian 19,50
elke dag wat anders en alles vers van het land
every day something different and all fresh off the land

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

Do you have a special wish that is not on the menu, tell your server and we will do our utmost to help you.