

S E N S E S

restaurant

Geachte gast, beste wijnrinker

Er is voor u een wijnkeuze gemaakt in samenspraak met diverse wijnhuizen uit verschillende landen. Dineren moet een beleving zijn. Dagvers bereide gerechten smaken nu eenmaal nog beter als u daarbij een goed glas wijn drinkt. Onze wijnkeuze zorgt voor een uitstekende diner ervaring!

Dear guest, dear wine taster

In cooperation with several Wine import companies we have made a very nice selection of wines from different countries. Having dinner is an experience. Fresh prepared dishes taste even better when they are accompanied by a good glass of wine. Our wine choice for an excellent dining experience!

Rode wijnen | Red wines

Haut Marquis, Saint-Estèphe – Bordeaux – Frankrijk | France

Per fles/bottle 43,00

Geur van veel donker fruit zoals cassis en krachtige tannine. De afdronk is vlezig

A lot of dark fruit in the nose like cassis with finesse and tannins.

Valpolicella Ripasso, Cantina Valpantena – Veneto – Italië | Italy

Per fles/bottle 38,50

Karakteristiek geur van pruimen en rozijnen. De smaak is krachtig en complex met toch een zekere frisheid.

A characteristic nose with plums and raisins, with a powerful and complex taste. A truly excellent taste.

Pinot Noir Misty Cove – Marlborough – Nieuw Zeeland | New Zealand

Per fles/bottle 38,50

Volle neus met zwarte kersen, bessen, kruiden en vanille gecombineerd met vanille en houttonen.

Full nose of black cherries, berries, spices are combined with vanilla and subtle oak.

Brouilly Authentique – Cellier de Samsons – Beaujolais - Frankrijk | France

Per fles/bottle 36,00

Veel fruit in de geur met wat aardse, minerale en kruidige tonen. De smaak is zeer levendig.

Much fruit in the aroma with some earthy mineral and spicy notes. The taste is lively.

Shiraz, Shiraz De Bortoli Reserve – Riverina – Australië | Australia

Per fles/bottle 29,50

Geuren van kruiden, rijpe pruimen en zwarte bessen ondersteund door tonen van koffie en karamel.

Spicy nose of ripe plums and black berries accompanied by aromas of coffee and caramel.

G3 - Vinos Sin Ley – Bullas – Spanje | Spain

Per fles/bottle 30,50

Zachte aardse geuren van laurier, leer en bosbes, volle smaak, soepele tannine en een zachte afdronk.

Earthly aromas of laurel, leather and blueberry. Full taste, soft tannins and a smooth aftertaste.

Carmenère Reserve – Rosario Estate – Chili

Per fles/bottle 28,00

Diepe chocolade-rokerige geur, rijpe zwarte fruit nuances in balans met koffie, en eik elementen.

Deep chocolate-smoky smell ripe black fruit nuances balanced with coffee, and oak elements.

Welkom | Welcome

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 om met zijn team het dagelijks wisselend Senses menu samen te stellen.

Head-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 obtain the best ingredients and organic and biological products that will determine the daily changing Senses menu.

Senses Menus

Het Senses menu wordt u uitgelegd aan tafel. Aarzel niet uw speciale wensen door te geven aan uw gastheer/vrouw. De keuken brigade houdt altijd rekening met uw individuele wensen.

3-gangen 37,50

4-gangen 45,50

5-gangen 52,50

The Senses menu will be described to you at your table. Don’t hesitate to inform your server about your special requests. At any time the kitchen’s team will take your individual wishes into account.

3-course 37,50

4-course 45,50

5-course 52,50

Voorgerechten | Starters

Sint Jacobsschelpen | Scallops

14,50

kort gegrild, doperwtenspuree en dragon olie

shortly grilled, pea puree and tarragon oil

Wijnadvies: Chardonnay Tierra de Antes

Zalm | Salmon

11,00

huisgerookte Noorse zalm, grapefruit en crème fraîche

house smoked Norwegian salmon, grapefruit and crème fraîche

Wijnadvies: Domaine Peireire Viognier

Lamsbout | Leg of lamb

11,00

langzaam gegaard, quinoa, granaatappel en Yuzu basilicum olie

slowly cooked, quinoa, pomegranate and Yuzu basil oil

Wijnadvies: Shiraz De Bortoli Reserve

Vegetarisch | Vegetarian

12,50

elke dag wat anders en alles vers van het land

every day something different and all fresh from the land

Wijnadvies: Pinot Grigio Terre del Noce

Soepen | Soups

Tomaat | Tomato

9,00

Gazpacho, biet en concasse van oertomaten

Gazpacho, beet and concas of heirloom tomato

Dagsoep | Soup of the day

6,50

vraag uw gastheer/vrouw naar deze soep

ask your waiter/waitress for the homemade soup of the day

Pinotage, Viljoensdrift Estate – Robertson – Zuid Afrika | South Africa

Per fles/bottle 22,50

Geuren van zeer rijp fruit, kruidige aroma’s, tonen van kersen en moerbessen met een vlezige afdronk.

Complex nose with aromas of very ripe fruit, spices, tastes with cherries and nut berries and a fleshy aftertaste.

Merlot, Domaine Peirière - Languedoc – Frankrijk | France

Per fles/bottle 21,50

Zeer fruitige geur, heerlijke aroma’s van kersen en rood fruit met een rijke, volle en soepele smaak.

A purple red colour with fruitful aroma of red fruit, rich and supple taste.

Malbec Oaked, Finca Flichman – Mendoza – Argentinië | Argentina

Per fles/bottle 18,00

Warme geur van zwoel fruit met veel kruidige tonen. De smaak is krachtig en haast zoetig.

A warm nose with aromas of very ripe fruit and spices, fresh taste and almost sweetish.

Schenkwijnen | Housewines

Wit - White

Sauvignon Blanc, Anakena Estate - Chili

Per glas/glass 4,50 Per karaf/carafe 15,25

Per fles/bottle 21,50

Expressieve fruitgeur, peer, meloen en kruiden. droge smaak.

An expressive fruity aroma with a dry taste of pear, melon and spices.

Wit - White

Chardonnay Blanc, Elemental Reserva - Chili

Per glas/glass 4,50 Per karaf/carafe 15,25

Per fles/bottle 21,50

Aroma’s van citrusfruit zoals grapefruit, limoen en tropisch fruit. Deze wijn is 100% biologisch.

Aromas of citrus fruits like grapefruit and lime combined with tropical fruit. This wine is 100% organic.

Rood - Red

Cabernet Sauvignon, Sol de Antes - Chili

Per glas/glass 4,50 Per karaf/carafe 15,25

Per fles/bottle 21,50

Aroma’s van bosbessen en kersen met een hint van cederhout en tabak.

Aromas of blueberries and cherries with a hint of cider wood and tobacco.

Rosé - Rose

Tempranillo / Cabernet Rosado, El Ariño – Spanje | Spain

Per glas/glass 4,50 Per karaf/carafe 15,25

Per fles/bottle 21,50

Geuren van veel rood fruit, kruidige achtergrond, fris met lichte karamel tonen.

A lot of fruit and spices, a fresh taste with and light caramel.

Zoete wit - Sweet white

M. Cyrano Moëlleux, Côtes de Bergerac – Frankrijk | France

Per glas/glass 4,00 Per karaf/carafe 14,00

Per fles/bottle 19,50

Een zacht zoete wijn met fruitige en zoetige aroma’s.

A soft mild sweet wine with a fruity aroma and a fine aftertaste.

S E N S E S

restaurant

Witte wijnen | White wines

Sancerre, Domaine Curot - Loire - Frankrijk | France

Per fles/bottle 56,00

Een lichte goudgele kleur met een aangename fruitige perzik geur en een lange frisse, sappige afdronk.

An elegant famous wine, pleasant aromas of peach fruit and a long fresh and juicy aftertaste.

Bourgogne Chardonnay, Domaine Jean Chartron – Frankrijk | France

Per fles/bottle 49,50

Aroma's van fruit en witte bloemen, in de smaak tonen van vers tropisch fruit en een verfijnde houtsmak.

Fruity aroma with tones of white flowers, in the taste tropical fruit, and a touch of cider wood.

Sauvignon Blanc, Misty Cove Sauvignon Blanc – Nieuw Zeeland | New Zealand

Per fles/bottle 38,50

Fruitige, verfrissende droge wijn met perzik, fruit, asperges, grapefruit en passievruchten.

Fruity, fresh dry wine with lots of peach fruit, asparagus, grapefruit and passion fruit.

Tolloy Pinot Gewurztraminer – Alto Adige – Noord Italië | North Italy

Per fles/bottle 34,50

Zeer aromatische neus met karakteristieke tonen van kruiden en rijp fruit, aromatisch, vol en elegant.

Very aromatic nose with characteristic notes of spice and ripe fruit, aromatic, full and elegant.

Grüner Veltliner Selektion – Weingut Diwald – Donauland – Oostenrijk | Austria

Per fles/bottle 31,50

Kenmerken van fruit en kruidigheid, mooie zuurgraad, complexe smaak en tonen van citrus.

Characteristics of fruit and herbs and a fine acidity, complex taste, fruity, spicy and citrus tones.

Chardonnay, Trinity Oaks - Trinchero Estate – Californië – California

Per fles/bottle 31,00

Subtiële aroma's van perzik, boter, vanille en toast, complete wijn met fruitig karakter.

Aromas of peach, butter, vanilla and toas, a very complete wine with a fruity character.

Puerta Adalia Verdejo – Bodegas de Castilla la Vieja – Rueda – Spanje | Spain

Per fles/bottle 28,00

Complexe florale neus met exotisch fruit, fijne zuurgraad en een prettig lange afdronk.

Complex floral nose with exotic fruit, fine acidity and a pleasant long finish.

Colombar Chenin Blanc , Viljoensdrift Estate - Robbertson – Zuid Afrika | South Africa

Per fles/bottle 25,50

Aromatische geur van tropisch fruit, sappige smaak, licht rokerig en kruidig met een frisse afdronk.

Fresh tropical fruit flavours on the nose, juicy, smoky and spicy taste, with a fresh and delicious aftertaste.

Viognier, Domaine Peirière - Languedoc – Frankrijk | France

Per fles/bottle 21,50

Een expressieve geur met tonen van abrikozen, perzik

Hoofdgerechten | Main courses

Bavette steak | Bavette steak

22,50

geroosterde bospeentjes en gekarameliseerde uienpuree

roasted carrots and caramelized onion mashed potatoes

Wijnadvies: Valpolicella Ripasso

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

Wijnadvies: M4 Vinos Sin Ley

Black Angus Short Ribs | Black Angus Short Ribs

21,00

langzaam gegaard (16 uur), geglaceerd in rode wijn en Aziatische saus

slow cooked (16 hours), glazed in red wine and Asian sauce

Wijnadvies: Shiraz De Bortoli Reserve

Maïskip | Corn fed free range chicken

18,00

combi van sous vide gegaard stukje borstfilet en een rillete,

schuim van zoete maïs en verse groente

combination of sous vide cooked breast fillet and rillette,

foam of sweet corn and fresh vegetables

Wijnadvies: Pinotage Viljoensdrift Estate

Heilbot | Halibut

22,00

omwikkeld met Lardo, pompoenpuree en bloedsinaasappelsaus

wrapped in Lardo, pumpkin puree and blood orange sauce

Wijnadvies: Bourgogne Chardonnay, Domaine Jean Chartron

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

Wijnadvies: Trinity Oaks Chardonnay

Vegetarisch | Vegetarian

19,50

elke dag wat anders en alles vers van het land

every day something different and all fresh from the land

Wijnadvies: El Ariño Rosado

Nagerechten | Desserts

Tarte tartin | Tarte tartin

8,50

tarte tartin van zomerfruit

tarte tartin with summer fruit

Wijnadvies: Muscat de Rivesaltes

Chocolade | Chocolate

8,50

bloemvrije chocoladetaart met frambozensorbet

flourless chocolate cake with raspberry sorbet

Wijnadvies: PX Pedro Ximenez

Kaas | Cheese

12,50

kaas van 'Kef' (top kaasleverancier in Nederland) met

walnotenrozijnenbrood en aardbeien compote

'Kef' cheese (top cheese supplier in Holland) with walnut raisin

bread and strawberry compote

Wijnadvies: Late bottled Vintage Port

en honing, sappig met een frisse finale.

Expressive aroma of apricots, dried peach and honey, juicy taste and fresh aftertaste.

Pinot Grigio, Terre del Noce - Trentino – Italië | Italy

Per fles/bottle 19,50

Heerlijke aroma's van bloemen en citrusfruit.

De smaak is elegant en verfrissen.

Vivid color with aromas of flowers and citrus.

An elegant and refreshing taste.

Rosé wijnen | Rose wines

Château Cavalier, Côtes de Provence – Frankrijk | France

Per fles/bottle 33,50

Fijne neus en evenwichtige complexe smaak, duidelijke aroma's van bloemen en citrusvruchten.

A pink salmon color and a complex taste with aromas of flowers and citrus.

The Wolfrap Rosé, Boekenhouts kloof - Zuid Afrika | South Africa

Per fles/bottle 25,50

Complexe smaak en intense geuren van aardbei, framboos en lichte kruiden,

A complex taste with an intense nose of strawberry, raspberry and spices.

Champagne en Mousserende wijnen | Champagne and sparkling wine

Obrina, Prosecco Veneto – Italië | Italy

Per glas/glass 4,75 Per fles/bottle 26,50

“Obrina” is het aperitief van de bevolking van Venetië.

De wijn is aromatisch met tonen van bloemen.

“Obrina” the aperitif of the Venetians. The wine is crisp and aromatic with floral overtones.

Champagne Maison des Senses - Frankrijk | France

Per glas/glass 6,50 Per fles/bottle 49,50

Special voor Senses geselecteerd, sprankelend met een fijne mousse.

Special selected for Senses, sparkling with a delicate mousse.

Champagne Jacquart brut Mosaique - Frankrijk | France

Per fles/bottle 99,00

Sprankelend van kleur, fijne mousse. Zuiver van smaak, met duidelijke chardonnay kenmerken.

Sparkling color, delicate mousse, pure in flavor, clear features such as chardonnay white fruit.

Dessert wijn | Dessert wine

Muscat de Rivesaltes, Cuvée Prestige Mont-Tauch – Frankrijk | France

Per glas/glass 4,75 Per fles/bottle 33,50