

ਮਾਅ



Cold dishes to share



LEEF BROOD	8
Focaccia, Pestosalsa & makreeldip + Vers gesneden Serranoham	6
EDAMAME	9
Zeezout, licht pikante saus, knoflook en gember	
CARPACCIO BONBONS	15
Dungesneden ossenhaas met truffelmayonaise, rode ui, kappers, verse parmezaan & krokantjes	
BEEF TATAKI	17
Kort gegaarde chateaubriand met een dressing van sesam en lente-ui.	
SERRANO	14
Versgesneden Serranoham met meloen en Basilicum olie	
VITELLO TONNATO	16
Kalfsfricandeau met tonijn mayonaise, kappertjes en rode ui	
TONIJN	18
Handgesneden tonijn sashimi met wakame, lente-ui, gefrituurde ui en sriracha mayonaise	
KINGKRAK BITES	17
Kingkrab salade met limoenmayonaise op gegrild brioche brood en balsamico-creme	
ZALM PARELS	16
Vers gerookte zalm tartaar met avocado, creme fraiche en kruidendressing	
GARNALENCOCKTAIL	17
Verse Hollandse garnalen met little gem, knoflookcroutons en cocktailsaus	
BURATTA	15
Met coeur de boeuf tomaat en 12 jaar oude balsamico	
MANCHEGO	13
12 maanden gerijpte manchego met zonnebloem pitten en kweeper	
VEGA TRIO	14
Gegrild brioche brood met hummus, gegrilde paprika, gegrilde aubergine & pompoen	

AL ONZE INGREDIENTEN WORDEN
DAGVERS INGEKOCHT EN MET
VEEL LIEFDE BEREID DOOR ONZE
CHEFKOK, VINCENT SPIEGEL

Warm dishes to share



YAKITORI STICKS	15
Oosters gemarineerde kipspiesjes met lente-ui	
WAGYU BALLS	16
Wagyu vlees met gold-leaf en een saus van coeur de boeuf	
CHICKEN KOREAN	15
Korean fried chicken met asperges en zoet zuur	
OSSENHAAS	17
Gebakken ossenhaas met gegrilde paprika, Chimichurri en een saus van rode wijn	
BONELESS RIBS	15
Zacht gegaard Iberico vlees met seroendeng en gefrituurde uitjes	
SLIDERS (2 STUKS)	15
-Wagyu burger, cheddar en truffelsaus -Tonijn steak, wakame en srirachamayo -Vegaburger, manchego en pestosalsa	
TRUFFEL-TWIST SUKADE	17
Langzaam gegaarde sukaade met een jus van verse truffel en pastinaakpuree	
COQUILLES	18
Coquilles gegaard in een vers bereide truffeljus met hollandse garnalen en rivierkreeftjes	
ZALM	17
Gebakken zalm met unagi en pomodori tomaat	
GAMBA'S AL AJILLO	16
Knoflook gamba's afgeblust met witte wijn en brood	
CALAMARI POPS	15
Knapperige verse intvisringen met LEEF aioli	
TRUFFEL RAVIOLI	15
Ravioli met paddestoelen rucola, Parmezaanse kaas en verse truffel	
PORTOBELLO	14
Verse paddenstoel gegratineerd met mozzarella	
ASPERGES	13
Gegrilde asperge tips met balsamicocreme en pastinaak	



CHEFS TABLE MENU

Laat je verrassen door onze chef en geniet
van een speciaal samengesteld
9 gangen sharing menu

Chefs table menu 49,- pp
(vanaf 2 personen)

Bijpassend Wijn Arrangement

Breidt uw Chef's Table ervaring uit met
een zorgvuldig samengestelde selectie
van drie bijpassende wijnen.

14,95,- pp





Seizoensspecial



FRIKANDEL SPECIAAL VAN BRANDT & LEVIE MET OKONOMIYAKI SAUS



€14,-

BRANDT & LEVIE

BRANDT & LEVIE WORSTMAKERIJ IS ONTSTAAN OMDAT ER VEEL MISGING IN DE VLEESINDUSTRIE. DAAROM WILDEN ZE MET EEN EIGEN WORSTMAKERIJ NEDERLAND LATEN ZIEN DAT HET OOK ANDERS KAN. ZE MAKEN SINDS 2011 DE BESTE CHARCUTERIE VAN ALLEEN HET BESTE VLEES.

OKONOMIYAKI

EEN UNIEKE, ZOET-HARTIGE SENSATIE, ZORGVULDIG SAMENGESTELD MET SOJASAU, SUIKER EN EEN VLEUGJE FRUIT, SPECIAAL BEDOELD OM DE BRAND & LEVIE FRIKANDEL EEN VERRASSENDE JAPANESE TWIST TE GEVEN.



LEEF TACO'S

3 Stuks

BEEF TRUFFEL

15

truffelmayonaise en Parmezaanse kaas

PULLED PORK

15

Sappige, langzaam geëgaarde pulled pork met BBQ-saus

SPICY TUNA

16

wakame, lente-ui, gefrituurde ui en sriracha mayonaise

SMOKEY SALMON TARTARE

16

Gerookte zalmtartaar met lente-ui

GRILLED GREENS

14

Een kleurrijke mix van vers gegrilde seizoensgroenten

Gyoza's

5 Stuks

CHICKEN

12

spicy bietenmayonaise, rode peper en lente-ui

PRAWN

12

chili mayonaise en lente-ui

VEGGIE

12

chili mayonaise en lente-ui



Ons vlees

KWALITEIT STAAT VOOROP.

ONS VERSE RUNDVLEES KOMT RECHTSTREEKS
UIT ENSCHEDE BIJ ONZE VERS-SLAGER.
DE RUNDEREN HEBBEN EEN
BOVENGEMIDDELD GOED LEVEN GEHAD

WE ZIJN TROTS OP DEZE FIJNE
SAMENWERKING

CHATEAUBRIAND XL (500G)

Gegrilde chateaubriand met zilverui, paddenstoel
en een saus van rode Port

59

Crispy Rice Bites

3 Stuks

STEAK TARTAAR

14

truffelmayonaise, Amsterdams zuur en Parmezaanse kaas

ZALM TARTAAR

15

avocado, creme fraiche en kruidendressing

SPICY TUNA

15

wakame, lente-ui, gefrituurde ui en sriracha mayonaise

KINGKRAK SALDE

15

limoenmayonaise en balsamico-creme

Big dishes



ZALM

29

Gebakken zalm met unagi en pomodori tomaat

CHICKEN KOREAN

25

Korean fried chicken met asperges en zoet zuur

BONELESS RIBS

29

Zacht geëgaarde Iberico procureur met noodles
en seroendeng

TRUFFEL RAVIOLI

24

Ravioli met paddestoelen rucola, Parmezaanse kaas en
verse truffel

Sides

SIMPLE FRIES

5

Verse Friet met mayonaise & aioli

TRUFFEL FRIES

7,5

Verse Friet met verse truffelmayonaise
en parmezaanse kaas

LEEF FRIES

9,5

Verse Friet met bbq pulled pork, kaas, aioli en ui

SWEET POTATO FRIES

6

Zoete aardappel friet met truffelmayonaise

SALAD

7,5

Gemengde salade met dressing en croutons





Dessert

Panna Cotta 9

Panna cotta met vers fruit en limoncellocreme

Chocola 10

Moelleux van chocola en Vanille ijs

Crème Brûlée trio 9

Licor 43, kaneel, Speculaas

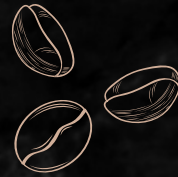
Cinnamon Roll 9

Met gezouten karamel, pecannoten
en kaneelijs

Pornstar Martini Milkshake 11

Pornstar Martini Milkshake met mini panna
cotta en Pornstar Martini ijs

Koffie



Koffie 3,25

Espresso 3,25

Dubbele Espresso 4

Cappuccino 3,75

Latte Macchiato 4

Karamel Latte Macchiato 5

Thee 3

Verse muntthee 4,5

Verse gemberthee 4,5



Specials



French koffie 9

Grand Marnier

Irish koffie 9

Whiskey

Spanish koffie 9

Likeur 43

Italian koffie 9

Amaretto

પ્રજ્ઞા