

Bridges

“Vis behoort driemaal te zwemmen:

eerst in de zee,

dan in de boter

en tenslotte in goede wijn”

- Jonathan Swift -

Volg ons op Instagram via [@bridgesamsterdam](#) & tag ons in uw mooiste foto's
of schrijf een review op Tripadvisor!

Bridges

Maak kennis met de internationale smaken van het seizoensgebonden menu van restaurant Bridges. Executive Chef **Raoul Meuwese** kookt bij voorkeur graag met lokale producten die duurzaam gevangen of geteeld zijn. Op het menu vindt u verschillende gerechten terug waarbij de ingrediënten grotendeels of volledig van Nederlandse bodem zijn. Ook verbouwen wij groente en kruiden in onze eigen moestuin op het dak van Sofitel Legend The Grand Amsterdam. Daarnaast wonen hier ook onze bijen die het hotel voorzien van echte Amsterdamse honing.

Oesters en kaviaar

Signatuur Oester⁰⁰⁰⁰⁰ €14

Bereiding van de Zeeuwse Creuse oester

Rund | Mierikswortel | Kapper | Augurk

Zeeuwse Creuse €5 ^{PER STUK}

Oosterschelde & Grevelingenmeer, Nederland

Kaviaar Perle Imperial ^{30, 50 OF 125 GRAM}

€85, €115 of €250

Geserveerd met traditioneel garnituur

Bridges

Bridges Experience

Ga 'all the way' en ervaar Bridges zoals wij het voor ogen hebben.

We serveren u een 6 of 7 gangen Menu du Chef met daarbij zorgvuldig geselecteerde wijnen, tafelwater en koffie of thee met friandises.

7 gangen Bridges Experience €190

6 gangen Bridges Experience €165

Prestige Bridges Experience

Voor de echte wijnliefhebber serveren wij de Prestige Bridges Experience. Het Menu du Chef wordt begeleid door de meest exclusieve wijnen, die geserveerd worden met behulp van de Coravin wijnopener.

7 gangen Prestige Bridges Experience €240

6 gangen Prestige Bridges Experience €210

Wijnarrangement

Onze Sommelier schenkt graag bijpassende wijnen bij elke gang.

6 glazen €77

5 glazen €66

Heeft u een allergie, eet- of dieetwens? Ons team bespreekt graag met u de mogelijkheden.

Bridges

Menu du Chef

Geselecteerd door Raoul Meuwese

Signatuur oester⁰⁰⁰⁰⁰

Bereiding van de Zeeuwse Creuse oester
Rund | Mierikswortel | Kapper | Augurk

Dorade Royale

Mossel | Radijs | Bleekselderij | Zuurdesem

Langoustine

Eendenlever | Knolselderij | Granny Smith | Dashi

Kaviaar Perle Imperial

Aardappel | Crème fraîche | Bieslook

Schol

Aubergine | Groene asperge | Bottarga

Hollands lam

Artisjok | Vadouvan | Zilte kruiden | Jonge geitenkaas
Wagyu A4 in plaats van Hollands lam €45 supplement

Framboos

Honing | Pollen | Kefir
Kaas in plaats van Framboos €5 supplement

Lunch: 4 gangen €55 met Dorade Royale, Langoustine, Schol & Framboos

3 gangen €45 met Dorade Royale, Schol & Framboos

2 gangen €39 met Dorade Royale & Schol

Diner: 7 gangen €110

6 gangen €100 zonder Signatuur oester

5 gangen €90 zonder Signatuur oester & Kaviaar